

anno XXX

AUTENTICO STILE & GUSTO ITALIANO

#BEVIMOLECOLA



WWW.BEVIMOLECOLA.IT

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

**SILVER
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

**GOLD
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

SPITFIRE®
NEW GENERATION

SPITFIRE®
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
MAGGIO	2019
AZIENDE	
Brew Company	p.9
Canuti	p.67
Carimati	p.103
Castelli Forni	p.27
Cerutti Inox	p.109
Conserve Italia	p.15
Eurial	p.132
Eurochef	p.122
F.lli Beretta	p.64
F.lli Cuppone	p.47
Familia	p.119
Farm Frites	p.11
Forni Pavesi Rimini	p.43
Gi Metal	p.21
Granaio delle idee	p.53
Ind Molitoria Denti	p.73
Ind. Molitoria Perteghella	p.101
Itaka - Ventidue	p.82-83
Italforni	p.75-113
Kuma Forni	p.41
La Torrente	p.74
Lactalis - Galbani	p.55
Latteria Montanari	p.33
Lilly Codroipo	p.29
Linea Dori	p.80
Lira Ristoparma	p.79
MAM eredi Malaguti	p.123
Mc Cain Food Service	p.85
Millberg	p.3
Molecola	p.2
Molino Agugiaro e Figna	p.19-45
- Le 5 Stagioni	
Molino Bongiovanni	p.97
Molino Dallagiovanna	p.92-93
Molino Magri	p.65
Molino Naldoni	p.81
Molino Pasini	p.121
Molino Piantoni	p.31
Molino Pivetti	p.39
Molino Rachello	p.111
Molino Vigevano	p.127
Moretti Forni	p.89
Molino Sartori	p.25
New Plast	p.107
Nova Funghi	p.131
Novaltec	p.99
O Sole Napule	p.7
Pizza eat	p.95
Prontofresco Greci	p.49
Sanfelici	p.23
SITTA	p.51
Smoki	p.61
Tanagrina Ind. Alimentare	p.77
Tecnocrio	p.57
Tuttopizza	p.109

— Sommario —

EDITORIALE _____ **6**

La lezione che arriva da Parma

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ **8**

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA _____ **10**

a cura di Patrizio Carrer

La grande ristorazione esige materie prime di qualità _____ 12

di Giampiero Rorato

Speciale

CAMPIONATO Mondiale della Pizza



Campionato Mondiale della Pizza 2019: i Protagonisti

a cura della redazione



Riccardo La Rosa vince il titolo di Campione del Mondo di Pizza Classica

di Patrizio Carrer



Tutti i podi

a cura della redazione

I PARTNER DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

Molino Agugiaro e Figna _____ p. 44

F.lli Cuppone _____ p. 46

Greci _____ p. 48

Marana Forni _____ p. 50



Omaggio alla città di Matera

di Giampiero Rorato

I GIOIELLI D'ITALIA — 58

**Il carciofo viola
di S. Erasmo**

di Caterina Vianello

AD OGNI REGIONE — 62

LA SUA PIZZA:

Il Veneto

di Caterina Orlandi

Gragnano — 68

è la città della pasta

2^ PARTE

a cura di Patrizio Carrer

IL DOLCE

La Pastiera

Napoletana — 70

di Giampiero Rorato

IL TURISMO

Prepariamoci

alle vacanze — 76

di Gianandrea Rorato

Stelle & Calici — 86

di Virgilio Pronzati



LA BIRRA

Birra dell'anno

di Alfonso Del Forno

Tuttofood e

Tuttopizza — 94

a cura della redazione

Internorga 2019 — 98

a cura di Patrizio Carrer

Hotelex Shanghai:

**la pizza italiana conqui-
sta la Cina — 104**

di Caterina Orlandi

LA SCIENZA

DELL'ALIMENTAZIONE — 108

Mangiare in "bianco"

2^ PARTE

di Marisa Cammarano

STORIE DI ALIMENTAZIONE E

DI GASTRONOMIA — 114

Napoleone e il pollo

alla Marengo

di Stefano Buso



LA STORIA DELLA PIZZA

Arriva il grande esodo *degli italiani*

di Giampiero Rorato



LA PIZZA A 360° — 124

**La maturazione
dell'impasto**

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Osservatorio Host — p. 42

Lactalis - Galbani — p. 43

Canuti — p. 66

McCain — p. 85



128

**SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI**

— Editoriale —

La lezione che arriva da Parma

GIAMPIERO RORATO

In un periodo di grandi incertezze, con situazioni molto problematiche in diverse parti del pianeta, per guerre, carestie, fame, mancanza di lavoro, dittature, ecc. ci sono degli squarci di grande positività che invitano a non perdere la speranza. Fra questi - e lo dico con piena convinzione - il fantastico mondo della pizza, giovane, esuberante, creativo, serio, gioioso, competente, desideroso di continuamente imparare e migliorare. Ce lo ha appena confermato il 28° Campionato Mondiale della Pizza, un evento straordinario, con i tantissimi concorrenti arrivati da ogni parte del mondo, oltre che per gareggiare, anche e, in

molti casi, soprattutto, per consolidare amicizie nate negli anni e nei decenni precedenti, comunque sempre per imparare, conoscere novità, tecniche nuove e l'evoluzione in atto nei Paesi di punta, fra i quali va indicato il Giappone, i cui pizzaioli, dopo aver partecipato per anni, umilmente, al Campionato Mondiale, da un po' di tempo sono esplosi, mostrandosi - sicuramente quelli arrivati a Parma - solidi, intelligenti e ammirati professionisti. L'evento di Parma ha poi messo in luce altri valori, a partire dal made in Italy, dai prodotti italiani per il mondo della ristorazione e della pizza che hanno

conquistato anche le piazze più difficili, dagli USA alla Cina e all'Australia. Forni per pizzeria, attrezzature, farine, prosciutti, formaggi e, in primis, il Parmigiano-Reggiano, mozzarelle e altro ancora. C'è dunque nel mondo ancora spazio per i prodotti italiani, per l'intelligenza e la creatività italiana e questo dovrebbe spronarci, tutti, a non mollare, a rimboccarci quotidianamente le maniche, a non fermarci, sapendo che l'Italia non è un'isola, che le fortune dell'Italia sono legate alla nostra capacità di essere presenti sul mercato mondiale non solo economicamente, ma politicamente. Da soli non si è nessuno, collegati

in rete con gli altri Paesi, a cominciare dall'Europa, siamo una potenza. L'Europa, con 500 milioni di abitanti, se fosse convintamente unita, se non vi fossero i dannosi microsovranismi, sarebbe il comparto politico ed economico più importante al mondo.

A Parma i pizzaioli d'ogni continente hanno mostrato fra loro amicizia e solidarietà, offrendo al mondo un esempio di alta civiltà che rappresenta una lezione per quei molti, che, per incultura o psedofurbizia, credono che chiuderli in casa sia la nostra salvezza. I pizzaioli a Parma hanno insegnato che è vero il contrario.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.5 Maggio 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagrab lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagrab lab

IN COPERTINA

illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana; U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.; GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



il gusto della qualità
il Firmato
Alfano Calabrese



osoleenapule.it

8	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	MAGGIO	2019
PIZZA NEWS		

a cura di **Patrizio Carrer**



Molino Padano, un 2018 da incorniciare

Il 2018 è stato un anno molto positivo per Mulino Padano, storica realtà dell'industria molitoria italiana che opera nel territorio rodigino, nel cuore di quella Valle del Po che è zona di produzione dei migliori grani teneri nazionali. L'azienda guidata dalla famiglia Cavallari, che lavora nel settore dei cereali da oltre un secolo e che acquisì il suo primo mulino nella metà degli anni Trenta del Novecento, ha chiuso il 2018 con un fatturato di 25 milioni di euro. Positivo anche il risultato d'esercizio. Come spiega Silvano Cavallari, CEO di Mulino Padano, «Grazie a precise scelte strategiche e commerciali, abbiamo incrementato la marginalità su tutti i mercati di appartenenza. In particolare, nel 2018 Mulino Padano ha rafforzato la sua posizione di player primario nel mercato delle farine destinate alle industrie alimentari: in questo segmento, la crescita a volume è stata del 10,3% e l'incremento a valore è stato pari al 13,7%». Le referenze più premiate dal mercato nel corso del 2018 sono state le farine per grandi lievitati, da sempre motivo d'orgoglio nella produzione di Mulino Padano. «Rispetto ai nostri competitor, possiamo offrire alle industrie alimentari e ai maestri artigiani una radicata expertise, che si traduce, ad esempio, nell'accurata selezione dei grani e in scrupolosi controlli di qualità - spiega il General Manager Marco Cavallari. - Il risultato è rappresentato da farine che coniugano un'ottima tenuta alla lievitazione, un buon assorbimento e una grande lavorabilità».

Delivery Oven: l'innovazione della pizza a domicilio

Tutti i pizzaioli conoscono bene le difficoltà della consegna a domicilio della pizza: molto spesso infatti la pizza che esce dal forno non è la stessa che il cliente ritrova quando gli viene consegnata a casa. Questo è un problema non da poco perché secondo il D.p.R. 327/80 «...il cibo caldo va consegnato al cliente con una temperatura non inferiore ai 65°C». La norma è di fondamentale importanza poiché è stata scritta nell'interesse della salute pubblica: non solo è importante garantire l'igiene dei contenitori ma è anche doveroso garantire la salubrità del cibo senza interrompere la catena del caldo. È noto che per tutelare la salute dei clienti e assicurarsi il rispetto reale della legge è di usare dei bauletti porta pizze che siano in grado di mantenere il calore ed in generale di lasciarli i più inalterati possibile. La maggior parte dei bauletti, però, per mantenere la temperatura più alta possibile, sono costretti a trattenere anche i vapori umidi ed oleosi che, inevitabilmente, alterano la consistenza della pizza. **I bauletti professionali**, perciò, devono necessariamente avere un sistema anti condensa che, oltre che a migliorare enormemente la qualità del prodotto trasportato, possa evitare residui di unto ed incrostazioni all'interno del baule stesso. Dopo 15 anni di esperienza nel mercato svizzero, in cui detiene quasi il 50% del mercato del food delivery, l'azienda Delivery Oven ha introdotto sul mercato italiano i propri prodotti professionali per la consegna a domicilio che, grazie al sistema brevettato Anti Condensa e ai dispositivi di controllo e gestione della temperatura costante (fino a 105°C per i modelli Scirocco e 120°C per il modello Sahara), sono gli unici bauletti professionali in grado di garantire la consegna di pizze (e non solo) che rispettano pienamente i requisiti di legge e ad assicurare tutti i vantaggi poc'anzi elencati. L'alimentazione elettrica dei bauletti Delivery Oven, inoltre, garantisce la «Green Delivery» per tutte le realtà imprenditoriali che vogliono cavalcare il trend del momento e consegnare ad «impatto zero».

I bauletti riscaldati Delivery Oven stati pensati e progettati per tutti i cibi caldi (patatine, fritti, carni, etc) e per questo sono adatti per tutte le realtà ristorative.

Per info: www.deliveryoven.com
info@deliveryoven.com
 Tel. 02/87199464 - Cell/Whatsapp 351/8161453



**La perfezione parte
dai migliori ingredienti.**



prodottiperpizzerie.it



**PRODOTTI
PERPIZZERIE**

Arriva la farina di grano duro ricavata dagli agrumi

Sviluppato dai ricercatori del Crea (centri di Cerealicoltura e Colture Industriali e di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) un pane di grano duro "ad alto contenuto di fibre", arricchito per la prima volta con le fibre contenute nella farina di agrumi. Il progetto nasce dalla considerazione che le fibre alimentari aiutano a mantenersi in salute e contribuiscono a prevenire le malattie cardiovascolari e l'insorgenza del diabete di tipo 2. La farina- spiega una nota- "si ottiene, dopo numerosi lavaggi ed essiccazione, dal pastazzo (buccia, polpa e semi) che è un sottoprodotto della lavorazione degli agrumi". Il Crea spiega che a partire dalla semola e dalle parti della crusca più facilmente digeribili dal nostro organismo (differenti percentuali di cruschetto e tritello) sono state prodotte in un panificio industriale pagnotte di pane (di circa 1 kg), con l'aggiunta di 2 tipologie di fibre di agrumi (arancia rossa e limone), da sole o miscelate, a 2 differenti livelli (1,5 e 2%). Dal punto di vista chimico-fisico, le fibre di agrumi, di differenti tipologie e in diverse percentuali, non hanno avuto alcun impatto sulla conservabilità del pane, sul volume e sul peso, sulla struttura interna e sul pH. Dal punto di vista sensoriale, i pani arricchiti con fibre di arance rosse e di limone presentano un leggero sapore agrumato, ma qualitativamente risultano simili ai pani che ne sono privi. Lo studio, realizzato insieme al Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, è stato pubblicato sulla rivista *Frontiers in Nutrition*.

1° Trofeo nazionale Team Penelope

Lunedì 3 e martedì 4 giugno si svolgerà a Caselle di Selvazzano, in provincia di Padova il 1° Trofeo Nazionale Team Penelope. Si tratterà di una due giorni dedicata ai professionisti della pizza con gare di cottura, abilità e altre iniziative dedicate ai pizzaioli. Le due giornate saranno rispettivamente dedicate ad un concorso nazionale - il primo giorno - e ad un concorso provinciale - nella giornata di martedì - solo per i pizzaioli della provincia di Padova. Al via lunedì alle ore 10.00 con le gare di Pizza Classica, Impasti Alternativi, il Memorial Margarit - dedicato al fondatore dell'azienda Lilly Codroipo, la Gara di Abilità a Sorpresa. Dalle ore 20 la cena "la Pizza, piatto popolare per tutti" e poi le premiazioni delle 4 gare. Martedì 4 giugno, per i pizzaioli locali, la gara di Pizza classica e le abilità, con l'annuncio dei vincitori alle ore 16.00.

Molti i premi in palio forniti dai partner dell'evento: Demetra, Sabelli, Zanolli Forni, Lilly e Molino Agugiaro e Figna con la linea di farine professionali "Le 5 Stagioni".

Per info e iscrizioni:

teampenelope2017@gmail.com - tel + 39 3331053610

Alla scoperta della macinazione del grano "Molini a porte aperte" ***- 11 maggio 2019***

Aseguito del successo della prima edizione svoltasi nell'aprile 2018, torna, sabato 11 maggio, "Molini a porte aperte". L'evento, ideato da Italmopa-Associazione Industriali Mugnai d'Italia, mira a diffondere la conoscenza del processo di trasformazione del frumento tenero e duro per la produzione di farine e semole, attraverso la visita di uno dei 25 Molini che, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, hanno aderito all'iniziativa e che apriranno pertanto le loro porte al pubblico. L'industria molitoria italiana trasforma annualmente oltre 11 Milioni di tonnellate di frumento, tenero o duro, per la produzione di farine e semole destinate ai prodotti simbolo del "Made in Italy" alimentare: pane, pizza, prodotti dolciari e paste alimentari. Italmopa, nel corso degli ultimi anni, ha moltiplicato gli eventi informativi volti a fornire ai consumatori e ai mass media - attraverso una comunicazione autorevole, trasparente e equilibrata - che si avvale anche di strumenti social - ogni opportuno chiarimento sulle filiere nazionali del frumento, purtroppo, così come numerose filiere alimentari, spesso al centro di fake news.

QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



LA GRANDE RISTORAZIONE ESIGE MATERIE PRIME DI QUALITÀ



NON CI SONO
ALTERNATIVE,
NEPPURE
IN PIZZERIA,
NEPPURE IN
TRATTORIA

di Giampiero Rorato

Lentamente, anno dopo anno, cresce nei consumatori la convinzione che il cibo, essendo fondamentale per la nostra vita e la nostra salute, deve essere il migliore possibile.

Su questo ormai nessuno più discute, trattandosi di una verità universalmente accettata e riconosciuta. Il problema nasce quando si comincia a discutere qual è il cibo migliore, se, per fare un esempio, quello servito nei ristoranti a tre stelle o quello della trattoria di campagna che può costare anche meno di un decimo rispetto a quello servito nei ristoranti più rinomati.

Credo sia convinzione diffusa, che il cibo migliore è quello che è più in sintonia con le vere esigenze del nostro corpo e dell'ambiente in cui viviamo, anche se, in certe

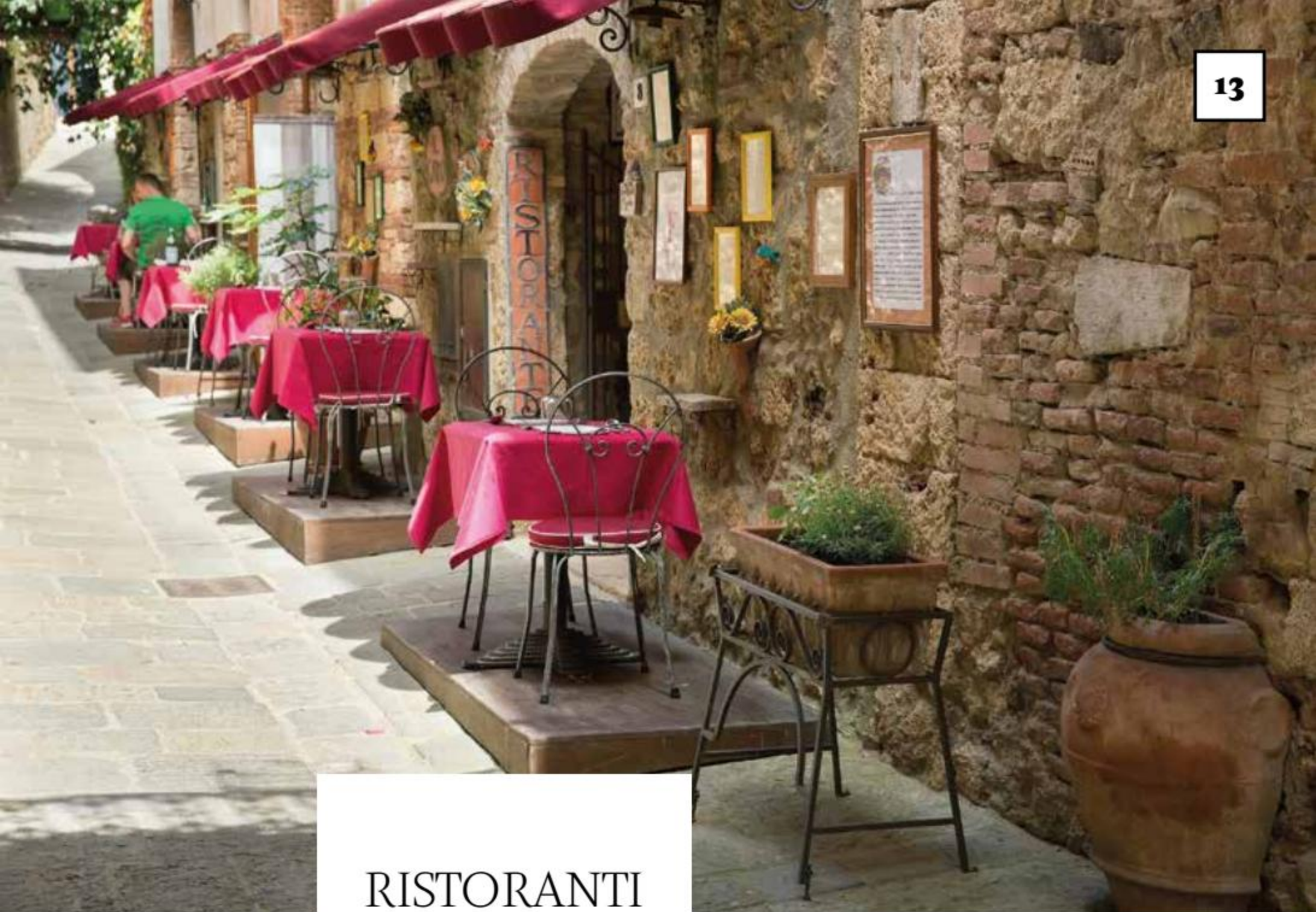
situazioni può avere del valore aggiunto, regalando emozioni e/o facendo conoscere prodotti, piatti, tecniche operative nuove e interessanti o anche essere inserito in atmosfere particolarmente piacevoli.

La base resta comunque la qualità della materia prima e che il cibo in sintonia con le esigenze del nostro corpo significa innanzi tutti che deve essere sano, privo di sostanze chimiche, di ormoni e di altri ingredienti non richiesti dal corpo, anzi dannosi per la salute.

Come illustra con grande competenza ogni mese in questa stessa rivista la biologa nutrizionista Marisa Cammarano, il nostro corpo ha quotidianamente necessità di proteine, carboidrati, grassi, vitamine e minerali, e il rapporto fra loro cambia con l'evolversi dell'età, il sesso,

la stagione, il tipo di lavoro e le caratteristiche del nostro organismo. Tutto vero, ma al fondo, prima di tutto, i cibi che mangiamo devono essere confezionati con materie prime perfettamente sane, il più vicino possibile alla natura, coltivate con intelligenza, senza aggiunte chimiche (tipo diserbanti, antiparassitari o simili) o, comunque, usandoli il meno possibile e nel rispetto delle leggi e dei regolamenti di settore.

E devono essere prodotte nel rispetto della natura: la terra non va sfruttata o sconvolta, non è nostra, perché ci è data solo in usufrutto e dobbiamo conservarla e possibilmente migliorarla per le generazioni future, quindi per i nostri figli, nipoti e pronipoti. E questo vale per tutti gli esseri viventi.



RISTORANTI STELLATI E TRATTORIE DI PAESE

Quanto appena enunciato è la regola di base valida per tutti i locali di ristorazione fuori casa, come anche per le cucine di casa. La materia prima deve essere, sempre e per tutti, la migliore possibile. Poi subentra chi trasforma questa materia prima in cibo vero e proprio.

Le nostre nonne allevavano nell'aia di casa galline, faraone, anatre, oche, conigli e l'immane maiale e sapevano bene come nutrire questi animali per avere carni sanissime e buone. Non ricorrevano a trucchi per sbalordire, ma in semplicità cuocevano le carni, a volte magari un po' troppo a lungo, ma la materia prima era sempre la migliore, quella del cortile di casa.

Le vecchie trattorie paesane - e ce ne sono ancora fortunatamente in tutta Italia - fanno la stessa cosa, avendo vicino alla trattoria una bella aia, un grande orto, un vigneto o chi alleva per i clienti della trattoria gli animali da cortile, chi produce per loro gli ortaggi, chi alleva

maiali e fa per loro salami, salsicce, sopresse, ossocolli; chi coltiva la vigna e produce il vino poi servito ai clienti. "Roba di casa", ti risponde la padrona se le chiedi da dove proviene la materia prima che entra in cucina.

Diverso è il grande ristorante, dove una numerosa brigata di cucina ha a che fare con tanti prodotti, sia locali che internazionali.

Ci sono ristoratori che conoscono personalmente i singoli produttori, il titolare d'una risaia, d'un frantoio, l'allevatore di polli, anatre, faraone, maiali, bovini; il pescatore, ecc. e si rivolge a loro sicuro di avere il meglio. Altri si fidano di bravi fornitori collegati a seri produttori, comunque tutti puntano decisamente su materie prime di alta e sicura qualità. La differenza con la cuoca della trattoria sta nella elaborazione del piatto, molto più complessa nei grandi ristoranti, dove il personale deve essere ben preparato, precisissimo in tutto, anche perché ogni piatto in lista è frutto di numerose prove e seri collaudi e non si può sbagliare, anche perché ci sono anche degli ingredienti molto costosi,

LA PIZZERIA

L'evoluzione del mondo ristorativo riguarda direttamente anche le pizzerie. E qui mi rifaccio a quanto ho visto nelle tre giornate del recente Campionato Mondiale della Pizza. Dietro le quinte, negli spazi riservati ai concorrenti che si preparavano per la gara, ho visto quali prodotti estraevano con grande cura dai loro contenitori a temperatura controllata. Perfino le farine erano state scelte con grande attenzione e numerosi pizzaioli, cercando le migliori, avevano scelto quelle ottenute da "grani antichi", poi la scelta di mozzarelle, salse, verdure, perfino tartufi, il meglio del meglio nel rispetto d'una linea che sta conquistando le pizzerie. Oggi sono molti, in Italia e all'estero, i pizzaioli che scelgono con grandissima attenzione le materie prime. Molti, seguen-



do la stagionalità, impiegano i migliori prodotti degli orti vicino casa, condotti da ortolani di assoluta fiducia. E così per la scelta del prosciutto sia crudo che cotto, per i salumi, per l'olio extravergine d'oliva. E questo per due motivi. Hanno fatto i conti e hanno visto che la differenza di costo per una pizza fra i prodotti migliori e quelli dozzinali è, alla fin fine, minima; poi perché i clienti s'accorgono e, trovando splendide pizze, ritornano.

Il Campionato Mondiale della Pizza tenuto a Parma ha insegnato anche questo e ormai nessuno può fermare questa tendenza che ci aiuta a star bene, a vivere meglio e a godere davvero un piatto di qualità o una pizza ottimamente preparata e a Parma di ottime pizze ne abbiamo visto davvero molte.



CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.



CIRIO
1856
Alta Cucina

cirioaltacucina.it

CAMPIONATO

**I PROTAGONISTI DI
QUESTA EDIZIONE**

**CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
PIZZA**





**9 – 10 – 11 aprile,
tre giornate da ricordare,
con 775 protagonisti!**



La tre giorni di Parma si chiude con una presenza record di concorrenti, visitatori e aziende.

La pizza piace sempre di più e i pizzaioli si dimostrano sempre più bravi e competenti!
Una manifestazione che da 28 anni non smette di stupire.



WHO WILL BE THE NEXT CHAMPION?



APRIL
9-10-11
2019

PARMA
ITALY

Riccardo La Rosa vince il titolo di Campione del Mondo di Pizza Classica

Viene da Levanto, in provincia di La Spezia il Campione Mondiale di Pizza Classica 2019, Riccardo La Rosa. Titolare de "La Picea" (locale con 80 posti a sedere) e della "Picea 2.0" (pizzeria d'asporto aperta nel 2018), Riccardo La Rosa si aggiudica oltre al primo posto per la categoria Pizza Classica anche il premio Triathlon (per la sommatoria dei 3 punteggi più alti in altrettante gare di cottura) e il premio Parmigiano Reggiano, per la migliore pizza preparata con questo ingrediente. Classe 1989, Riccardo La Rosa è certamente tra i più giovani pizzaioli ad aver ottenuto questo titolo, guadagnato grazie ad una pizza realizzata con ingredienti che richiamano ai sapori liguri - come fa intendere il nome della pizza -: burrata, pomodorini datterini, pomodorini gialli, pesto preparato a mortaio, pinole tostate e Parmigiano Reggiano.

Complimenti per la vittoria, la tua pizza "Profumi liguri" ha una farcitura che riprende molto i sapori della tua terra, è stata una ricetta che hai proposto anche in altre occasioni oppure l'hai presentata per la prima volta quest'anno?

"La ricetta che ho portato quest'anno è il risultato di un lavoro che ho cominciato due anni fa e nel corso di questi anni ho cercato di migliorarla, basandomi sui risultati ottenuti nelle edizioni precedenti del Campionato Mondiale della Pizza. Dopo diverse prove sono riuscito ad indovinare il giusto bilanciamento tra gli ingredienti e finalmente sono riuscito a ottenere questo risultato. Dopo il quinto posto dell'anno scorso al Campionato Mondiale della Pizza, finalmente ce l'ho fatta!"



#EXPRESSYOURSELF

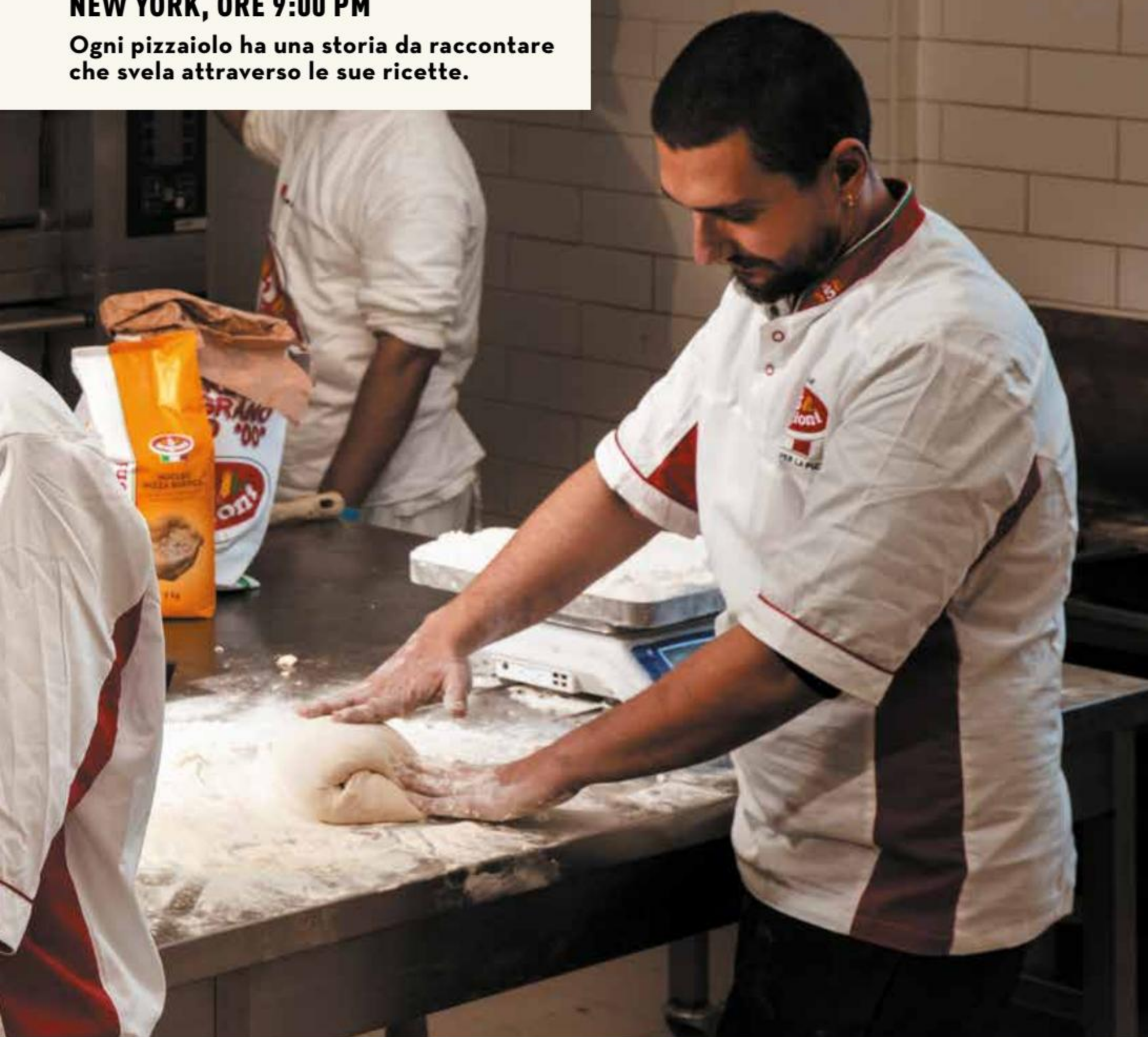
NEW YORK, ORE 9:00 PM

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.

AGUGIARO&FIGNA S.R.L.

Storie di farina

Sostenitore Ufficiale  Slow Food Italia
Pensare insieme il futuro del cibo



Come Antonino che ha scelto di portare oltre oceano la sua passione per la pizza. Nel suo laboratorio di New York crea impasti unici e dall'alto valore nutrizionale, perché realizzati con Nucleo Pizza Rustica e farina 00. Ed è così che ha conquistato i palati più esigenti e gourmet della Grande Mela.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  

Since 1837



STORIE DI FARINA

Anche il tuo impasto è stato molto apprezzato, quali farine hai utilizzato? Che tipo di lavorazione hai fatto? L'hai cotta su forno elettrico o su forno a legna? Per quale motivo?

“Ho utilizzato una miscela di farine: la tipo 2 semi integrale, la tipo 00, la farina di semola, e un'aggiunta di un'altra farina di legumi. Rispetto alla stessa ricetta dell'anno scorso, l'aggiunta di questo ultimo ingrediente ha dato a mio avviso maggiore croccantezza e profumo all'impasto. Il metodo che ho utilizzato per l'impasto è quello di una classica biga, con un'idratazione al 50%, come lievito ho usato quello di birra e ho chiuso con un rinfresco con farina di tipo 2 e semola. Durante la gara ho utilizzato il forno elettrico, anche se normalmente al lavoro, uso il forno a legna.”

Sei stato premiato anche per il Triathlon e per il trofeo Parmigiano Reggiano, che emozioni hai provato quando sei stato chiamato sul palco?

“È stata una sensazione stranissima! Quando mi hanno chiamato sul palco ho provato una grande emozione ed ero contentissimo, però non ho realizzato subito di essere diventato Campione del Mondo di Pizza Classica 2019. Quando sono rientrato a Levanto, ho festeggiato con gli amici e la famiglia questo risultato!”

Tanti bravi pizzaioli tra la Liguria e la Toscana hanno conseguito ottimi risultati in questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza. Come ti spieghi questo successo così localizzato?

“È vero, ci sono stati tanti concorrenti della mia zona che hanno portato a casa ottimi piazzamenti, questo secondo me è dovuto sia al fatto che sono tutti grandi professionisti, ma anche al continuo scambio di informazioni tra i pizzaioli della nostra zona. A mio avviso questo è positivo, perché in questo modo si cresce tutti assieme, dandoci una mano e alzando di molto il livello qualitativo delle pizzerie nel nostro territorio.”



IN FOTO
la pizza
“Profumi
liguri”



MADE WITH PASSION.



Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale. Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.

Hai partecipato oltre che alla pizza classica, a quasi tutte le gare di cottura, c'è stato qualche pizzaiolo che ti ha colpito, per fantasia, bravura e professionalità?

“Sono sincero, ero molto concentrato su quello che stavo facendo, mi dovevo gestire con i tempi delle gare, gli impasti, le farciture... Sono stato molto impegnato e non ho proprio avuto modo di vedere quello che hanno fatto i miei colleghi.”

IN FOTO
Riccardo La
Rosa entra nella
Hall of Fame
dei campioni
mondiali di pizza

Qual è stato il tuo percorso professionale? C'è qualcuno a cui vorresti dedicare questa vittoria?

“Mi sono avvicinato alla professione di pizzaiolo nel 2011, anno in cui ho partecipato ad un corso organizzato dalla confartigianato locale, partecipai anche ad una gara locale di pizza ma mi piazzai ultimo! Non mi sono arreso e ho conosciuto in quel frangente Alessandro Gatti, l'Istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Massa, grazie a lui ho cominciato ad appassionarmi sempre di più a questo lavoro.

La vittoria non posso che dedicarla alla mia famiglia, che mi è sempre stata vicina in questi anni e mi ha dato una mano nell'apertura del locale, ma una parte di questa vittoria va anche a tutti gli amici, colleghi e pizzaioli con cui ho collaborato in questi anni!”





DAL 1976 AL SERVIZIO DELLA MIGLIORE RISTORAZIONE

AFFIDIAMO LA PRODUZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI AD AZIENDE SPECIALIZZATE CHE TRASFORMANO MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ IN OTTIMI PRODOTTI CHE DISTRIBUIAMO DIRETTAMENTE A RISTORANTI, BAR, TRATTORE, PIZZERIE E OSTERIE.

CON OLTRE TREMILA CONTATTI IN COSTANTE CRESCITA SIAMO PROMOTORI DELLA CULTURA DEL FOOD & BEVERAGE ITALIANO NEL MONDO.

ACCURATA **SELEZIONE**, CONTINUA **RICERCA** E OTTIMO **RAPPORTO QUALITÀ - PREZZO** SONO LE PAROLE CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO.

LE NOSTRE
LINEE



PIZZERIA



SALUMI
E FORMAGGI



OSTERIA



HAPPY
SNACK



@SANFELICISRL

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM
VIA TADESA, 2/A - SAN FERMO DI PIUBEGA (MN)
TEL: 0376 655737 - FAX: 0376 655014
WWW.SANFELICI.IT



PIZZA CLASSICA

TUTTI I PODI DELL'EDIZIONE 2019



Di seguito i primi tre classificati di ogni categoria, tutti i punteggi di ciascun concorrente e di ogni gara, sono disponibili sul sito:

www.campionatomondialede lapizza.it

Il podio della Pizza Classica premia i tre pizzaioli che hanno realizzato la migliore pizza con ingredienti e impasto a propria scelta. La pizza viene stesa, farcita e cotta al momento, in un tempo limite di 12 minuti e il concorrente può scegliere se cuocerla in un forno elettrico o in un forno a legna. Questa competizione raccoglie il più alto numero di concorrenti al Campionato Mondiale della Pizza e si svolge nelle prime due giornate di gara.



*Riccardo La Rosa vince il premio speciale Parmigiano Reggiano e il premio Triathlon

**Giuseppe Emanuele Scalia vince il premio fuori concorso "Una pizza per Matera"

	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1*	857	Riccardo La Rosa	La Picea	Levanto	LS
2	841	Giorgio Borrelli	L'Arte Bianca	Palermo	PA
3**	839	Giuseppe Emanuele Scalia	50 Friends Pizza	Città del Messico	MX



.RUSTICANA.
CON GERME DI GRANO TOSTATO
LINEA PIZZA

ANTRACITE.CC

*sapori antichi
e profumi intensi
dentro un'unica
farina*

WWW.FARINARUSTICANA.IT

ANTICO MULINO

SARTORI
Passione di famiglia dal 1589

**...tutto dipende
dalle materie prime selezionate!**

Grazie all'arricchimento di fibre naturali
tostate, la farina ha un sapore intenso ed unico.
È ottima per una buona pizza
fragrante, saporita e ad alta digeribilità.


TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019
Visitateci - Visit us
PAD/HALL 7 STAND T02 T06

WWW.MULINOSARTORI.IT



PIZZA IN TEGLIA

Il podio della Pizza in Teglia premia i tre migliori pizzaioli che hanno realizzato una pizza in Teglia con ingredienti e impasti propri. Ogni concorrente ha a disposizione 30 minuti di tempo per preparare la sua pizza e cuocerla rigorosamente su forno elettrico. La gara ha dei tempi più lunghi perchè per ogni pizza viene effettuata una precottura.



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	814	Angelo D'Intino	Made in Italy	Ceppagatti	PE
2	800	Paolo Grilli	Il Grifone	Gambettola	FC
3	796	Mario Frassini Pisotta	Pizzart	Trasacco	AQ



**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.

Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.

Controllo preciso della cottura.

Elevata capacità produttiva
e ridotti consumi energetici.



Castelliforni 

Forni macchine arredamenti e attrezzature
per pizzerie pasticcerie tavole calde
impianti professionali per la ristorazione

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it



PIZZA IN PALA



IN FOTO
Giorgio
Sabbatini, 2°
posto nella
Pizza in Pala

	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	850	Alessio Bertolucci	I 4 Elementi	Massa	MS
2	816	Giorgio Sabbatini	Love It	Milano	MI
3	814	Manuel Baraldo	7 Teste Pizza Concept	Selvazzano Dentro	PD

La Pizza in Pala (detta anche a metro o stirata) trae le sue origini dai forni e dai panifici dell'Italia centrale, dove veniva e viene tutt'ora servita. Diventata da qualche anno una specialità di tante pizzerie, la Pizza in Pala è tra le più recenti gare del Campionato Mondiale della Pizza. 20 minuti è il tempo limite per realizzare questa pizza, che viene cotta su forno elettrico, con un impasto e ingredienti scelti dal concorrente.

BEST WORLD PIZZA TEAM 2019:

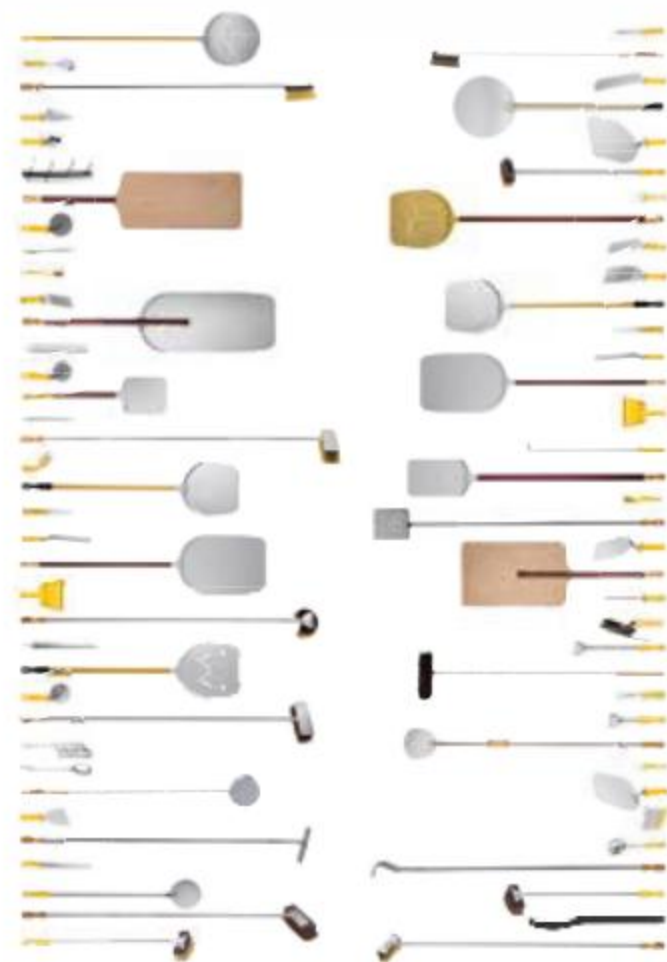
SQUADRA BIANCA

- Mario Alberti (Pizzeria "Il Pizzaiolo", Montpellier – Francia)
- Alessandro Gagliardi (Pizzeria "La Picea", Levanto – La Spezia)
- Daniele Lombardo (Pizzeria "Ale's Pizza, Marina di Massa – Massa)
- Clara Micheli (Pizzeria "La No", Montignoso – Massa)
- Ilenia Bazzacco (Pizzeria "La No", Montignoso – Massa)
- Giuseppe Villani (Pizzeria "Pulcinella", Iseo – Brescia)

Questa gara premia il miglior team di pizzaioli che ha totalizzato la somma più alta di tutte le gare di cottura (sono esclusi il Trofeo Heinz Beck - I Primi in Pizzeria e I premi fuori concorso). Ogni team è composto da 6 concorrenti ciascuno iscritto ad una gara di cottura, per la pizza a due i concorrenti sono due ma il giudizio è unico.



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com
la qualità  made in Italy





PIZZA A DUE

Uno chef e un pizzaiolo lavorano in combinata per realizzare una sola pizza, il pizzaiolo realizza l'impasto e lo chef invece la farcitura. Questa competizione, unica nel suo genere ed esclusiva del Campionato Mondiale della Pizza, premia le tre migliori coppie chef/pizzaiolo, che hanno saputo mettere a frutto le proprie competenze, usando impasti e ingredienti propri.

**Vincenzo Mansi vince
anche il Premio Fair Play
offerto da Zanolli Forni**



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	1183	Jeremy Viale con Desmurs Frederic	Cote Pizza	Amberieu En Bugey	FRA
2	1178	Clara Micheli con Ilenia Bazzacco	La no	Massa	MS
3	1164	Francesco Bellocchio con Valerio Ricciardi	Nuova Europa	Balangero	TO
3 ^{e.a.}	1164	Vincenzo Mansi* con Gaetano Morese	La pizza di Vincenzo Mansi	Salerno	SA



colalto.it



Molino Piantoni

LA MULTICEREALI

Semilavorato per uso professionale

Molino Piantoni ha ideato una miscela di cereali diversi, sapientemente bilanciata, per ottenere un prodotto leggero e croccante dal sapore tipico ed equilibrato.

Il mix di ingredienti selezionati fa di questa miscela un prodotto dall'alto profilo nutrizionale ideale per **pizza, focaccia e pane**.



#ILMIOMOLINOÈPIANTONI

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it





PIZZA SENZA GLUTINE

La Pizza Senza Glutine viene preparata con ingredienti privi di glutine, sia nella farcitura che nell'impasto, come per le altre gare di cottura anche in questa competizione vengono premiati i tre pizzaioli che hanno realizzato le tre migliori pizze, valutate secondo criteri di gusto e cottura. La competizione prevede che ogni concorrente possa lavorare in un'area dove sono escluse tutte le possibilità di contaminazione, sia diretta che indiretta, con forni e attrezzature dedicate a questa preparazione.



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	827	Francesco Sardisco	Fiordaliso	Bologna	BO
2	822	Alessandro Gagliardi	La Picea	Levanto	LS
3	809	Anna Rosa Citro	La pizza di Aniello Mansi	Salerno	SA

Quella Vegetariana



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2019



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it



PIZZA NAPOLETANA STG

Questa gara è soggetta al disciplinare della tutela della pizza Napoletana STG, con regole ben precise sulla modalità di preparazione e sugli ingredienti da utilizzare per questo tipo di pizza. La cottura viene effettuata rigorosamente su forno a legna e le uniche ricette di pizza concesse sono la Marinara e la Margherita.



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	769	Lorenzo Collovigh	WellPizza Eatalia	Udine	UD
2	751	Agostino Donnarumma	Donnarumma	Como	CO
2 ^a .	751	Mario Matarazzo	Manuno Bis	Brescia	BS
3	743	Raffaele Gentile	Numero Otto	Salerno	SA



TROFEO HEINZ BECK... I PRIMI IN PIZZERIA

Questa competizione è riservata agli chef dei ristoranti - pizzeria, e ai primi piatti "espressi" di qualità. La gara si svolge in un tempo massimo di 30 minuti, e premia la fantasia, il rispetto delle tradizioni, l'esecuzione e le competenze tecniche degli chef in gara. Le prime due giornate sono dedicate alle selezioni dei concorrenti a cui fa seguito una competizione finale, durante la terza giornata, in cui a presiedere la giuria c'è il famoso chef stellato Heinz Beck, a cui è dedicata questa gara. All'interno di questa competizione sono previsti anche due premi speciali della giuria, e il premio per il miglior abbinamento primo piatto - vino.

**PREMI SPECIALI
DELLA GIURIA:**
**Mida Muzzolon e
Valerio Ricciardi**

**MIGLIOR
ABBINAMENTO
VINO:**
**Francesco
Falavigna**



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Pr./Naz.
1	3885	Roberto Rossi	L'Aquila	Zocca	MO
2	3690	Vignati Lorenzo	Cecconi Soho's House Berlin	Berlino	GER
3	3439	Alessandro Calio	Il Vulcano	S. Vito dei Normanni	BR



STILE LIBERO INDIVIDUALE

Questa gara si svolge con due fasi preliminari, in cui vengono selezionati i migliori concorrenti, e una finale che si svolge nel terzo giorno del Campionato Mondiale della Pizza. Per questa competizione i pizzaioli devono dare prova di destrezza e abilità, realizzando da soli una coreografia e usando fino ad un massimo di 12 impasti di pizza per la propria esibizione.



	Pt.	Concorrente	Pizzeria	Località	Pr./Naz.
--	-----	-------------	----------	----------	----------

1	495	Scott Volpe	Fiamme Pizzeria Napoletana	Tucson	USA
2	485	Luca Lanza	Pizzoleria Tica	Siracusa	SR
3	480	Takumi Tachikawa	Pizza Stand Passatempo	Hokkaido	JAP

PIZZA PIÙ LARGA

Questa gara premia il pizzaiolo che in tempo massimo di 5 minuti è stato in grado di allargare il più possibile un impasto di 500 grammi fornito dall'Organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza. L'impasto, una volta allargato viene misurato e controllato dai Giudici di Gara che verificano l'eventuale presenza di buchi o strappi nel disco di pasta.

	Larghezza	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
--	-----------	-------------	----------	----------	-------

1	109,35 cm	Alessandro Tinè	Pizzoleria Tica	Siracusa	SR
2	104,85 cm	Giorgio Borrelli	L'Arte Bianca	Palermo	PA
3	104,80 cm	Raffaele Borrelli	L'Arte Bianca	Palermo	PA

PIZZAIOLO PIÙ VELOCE

37



In questa gara vengono premiati i tre pizzaioli in grado di stendere nel minor tempo possibile 5 impasti di pizza di 200 grammi ciascuno, realizzando dei dischi di pizza dal diametro massimo di 30 cm. Questa gara si svolge in un'unica sessione, nella quale i giudici controllano e verificano tempi di realizzazione e le dimensioni di ciascun disco di pizza.



	Tempo	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	00.49.31	Giuseppe Amendola	Ci vediamo da Mario	Reggio Emilia	RE
2	00.50.04	Daniele Pasini	Pizza Acrobatica	Imola	MO
3	00.57.20	Giorgio Borrelli	L'Arte Bianca	Palermo	PA





PHILADELPHIA PIZZA CHALLENGE

Durante il Campionato Mondiale della Pizza si è svolta la "Philadelphia Pizza Challenge", la gara per i pizzaioli che hanno proposto un'ulteriore ricetta originale di pizza, usando "Philadelphia" come ingrediente principale. La competizione si è svolta dal 9 al 11 aprile ed ha premiato la creatività di tre pizzaioli che hanno ottenuto un buono sconto complessivo di 5000 euro, da utilizzare presso il proprio fornitore di fiducia e ripartito così: un buono del valore di 3000 euro per il primo, di 1500 per il secondo e di 500 per il terzo. Di seguito il podio:



	Concorrente	Pizzeria	Località	Prov.
1	Raffaele Di Matteo	So Pizza senza Glutine	S. Severo	FG
2	Antonino Militi	Pizza Da Tony	Marcallo con Casone	NU
3	Antonino Scalioti	Biancazerozero	Firenze	FI



GRAN RISERVA

L'UNICA FARINA CERTIFICATA CAMPI PROTETTI 100% EMILIANA

VIENI A TROVARCI
AL TUTTOFOOD,
PADIGLIONE 5
STAND G06 - H09



- ✓ ZONA VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO
- ✓ VARIETÀ DI GRANO SELEZIONATO
- ✓ MATERIA PRIMA DI QUALITÀ
- ✓ RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
- ✓ RIGIDO DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE E SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI
- ✓ FILIERA GARANTITA



I CONCORRENTI CON I PUNTEGGI PIÙ ALTI DI OGNI NAZIONE

NAZIONE	COGNOME E NOME	VALUTAZ.
Argentina	Villalba Miguel Leonardo	808
Australia	Circhirillo Michele	779
Austria	Granata Leonardo	692
Belgio	Wainstok Steeven	742
Bosnia	Asceric Srdjan	658
Brasile	Roberto Marcus	830
Canada	Schneider Thomas	696
Cile	Mancini Piero	758
Cina	Yaqui Liu	714
Colombia	Hernandez Giovanni	566
Croazia	Podunavac Ognjen	718
Danimarca	Della Gioia Antonio	653
Finlandia	Garieri Emanuele	802
Francia	Point Dumont Armand	821
Germania	Minniti Sebastiano	795
Giappone	Tanaka Kazuhiko	732
Grecia	Athanasopoulos Michael	721
Ungheria	Szabadi Szabolcs	723
India	Haider Ali	742
Irlanda	Gawrysiak Lech Lukasz	686
Libano	Nasr Marcel	665
Lussemburgo	Ruben Soares Miguel Faria	684
Messico	Scalia Giuseppe Manuele	839
Monaco	Scianame Tiziano	699
Marocco	Zakhmoun Ilham	717
Olanda	Quaranta Diego	617
Norvegia	Corsi Elio	746
Portogallo	Fernandes Jorge Manuel Martins	769
Romania	Zvaleni Daniel	750
Russia	Semenov Aleksei	715
Singapore	Mohd Shah Mohamad Abdillah	721
Spagna	Marquina Martinez Rocio	809
Svezia	Birghillotti Riccardo	742
Svizzera	Vandi Matteo e Bianco Marcello	779
Tunisia	Hergal Ahmed	667
Ucraina	Chupir Serhiy	694
Emirati Arabi	Subramanian Selvam	650
UK	Rosato Filippo	658
USA	Von Hansen Eric	772





Il miglior modo di cuocere la pizza

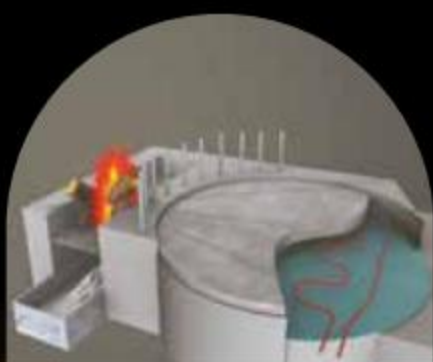
forni rotanti per pizzeria

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.

Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.

I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.

La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.



resistenza sottopiastra di cottura



bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

I NOSTRI MODELLI

- 105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
- 125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
- 140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
- 85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm


KUMA FORNI
Legna e Gas

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it



Equipment, Coffee and Food

41st International
Hospitality ExhibitionOctober 18-22, 2019
fieramilano

Dove vanno la ristorazione e la pizza?

Il mondo della ristorazione e la pizza stanno attraversando un momento d'oro. I consumi fuori casa a livello mondiale crescono sempre di più, gli chef sono sempre più sotto i riflettori mediatici e questo successo si traduce con un crescente interesse verso il mondo delle tecnologie, delle materie prime e delle attrezzature. Oggi i superfood e i grani antichi, in futuro la carne in laboratorio, gli insetti e chissà cos'altro ancora. Ancora di più conta l'innovazione dei macchinari, sempre più efficienti, sostenibili, a basso impatto energetico, smart e collegabili in rete. In occasione della conferenza stampa di EFCM Italia lo scorso 12 marzo è stato sottolineato come, per il sesto anno consecutivo, gli indicatori del settore delle attrezzature professionali siano tutti in positivo. **Non solo: negli ultimi dieci anni, la domanda è quasi raddoppiata e solo nel triennio 2016-2018 si è registrato un incremento del 20%.** È un mondo questo delle attrezzature profes-

sionali che ogni due anni a HostMilano – la 41^a edizione andrà in scena dal 18 al 22 ottobre prossimi – mostra il meglio di sé a fieramilano Rho. Antepreme e tendenze, campionati e showcooking, formazione di alto livello e accoglienza delle giovani generazioni non mancheranno di formare e informare i visitatori professionali, mentre sono già oltre 1.650 le aziende registrate, delle quali il 43% internazionali proveniente da 50 Paesi. Uno di questi è la iper-personalizzazione delle esperienze culinarie che vengono ritagliate sulle esigenze anche nutrizionistiche individuali, determinate grazie al proprio profilo genetico, mentre nel nome della sostenibilità le porzioni diventano su misura. Continua inarrestabile il successo dell'home delivery che coinvolgerà sempre più anche i locali indipendenti oltre alle catene, ma sta facendo pure nascere nuovi formati come il ristorante senza

tavoli, dove si cucina unicamente per la consegna, o quello senza cucina con soli tavoli, sperimentato in Finlandia e dove i clienti prenotano su tablet da una serie di ristoranti partner.

Host 18 - 22 Ottobre - Milano.





Valorizzare il menu con Galbani Professionale

Robilantassociati
via Vigevano 41, 20144
Milano - Italy
tel. (+39) - 2 - 58.190.1

www.robilant.com

Galbani Professionale è il brand con cui Gruppo Lactalis Italia si propone come partner per gli operatori professionali offrendo una gamma ampia e profonda di formaggi e salumi. La gamma è costituita sia da prodotti con formati studiati per garantire le performance più adeguate alle esigenze dei ristoratori, sia da prodotti di qualità superiore e tipicità regionali e straniere. Per dare il giusto valore alla ampiezza della gamma, Galbani Professionale si fa promotore del mondo della pizza speciale e gourmet. Un mondo in crescita e in continua evoluzione che il brand può cavalcare grazie alle peculiarità della sua gamma. Pizze speciali, fatte con ingredienti di qualità e abbinamenti inusuali e sfiziosi, sono un'opportunità per i professionisti per differenziare e valorizzare l'offerta e distinguersi agli occhi dei consumatori. Usare ad esempio sulla pizza il Taleggio Cademartori, la Mozzarella di Bufala DOP Galbani Professionale, la Crescenza da Forno Invernizzi, il Tronchetto di Capra Président o il Prosciutto Cotto AQ Fetta

Italiana Galbani, accostandoli con ingredienti inaspettati, può aiutare il professionista a creare valore e costruirsi un'immagine distintiva e unica.

Ricette Pizza:

- TALEGGIO E BRESAOLA

- mozzarella, fette di Taleggio DOP, fiori di bresaola, arachidi tostate e prezzemolo fresco

- TRONCHETTO DI CAPRA

- mozzarella, Tronchetto di Capra, noci, gocce di miele di acacia bio, maggiorana

- **BUFALA** - focaccia con mozzarella di bufala campana DOP messa fuori cottura, pomodori gialli e rossi, olive nere di Gaeta, capperi e basilico fresco



FORNI A LEGNA
COMBINATI A GAS E PELLETT
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



La tradizione su misura per ogni esigenza

I partner del Campionato Mondiale della Pizza 2019



MOLINO AUGIARO E FIGNA – LE 5 STAGIONI

A DESTRA Riccardo Agugiaro, secondo da destra, Amministratore Delegato di Molino Agugiaro & Figna



Molino Agugiaro e Figna è a fianco dell'organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza come main partner dell'evento ed è da sempre vicino alle esigenze di tutti i pizzaioli, con la linea professionale "5 Stagioni". L'azienda, leader italiana per la macinazione del grano tenero ha attualmente tre stabilimenti, rispettivamente a Collecchio (Parma), Curtarolo (Padova) e Magione (Perugia), ciascuno dedicato ad una determinata produzione. Grazie ad una continua ricerca sulle materie prime e sulle necessità dei professionisti Molino Agugiaro e Figna è in grado

di offrire un'ampia gamma di referenze dedicate al mondo pizza, con farine e semi - lavorati pensati per qualsiasi tipo di lavorazione e formato di pizza. «Siamo molto orgogliosi di aver partecipato anche quest'anno al Campionato Mondiale della Pizza con la nostra nuova gamma di farine biologiche 100%, La Biologica. - afferma Riccardo Agugiaro, Amministratore Delegato di Agugiaro&Figna Molini S.p.A - Una speciale linea dedicata alla produzione di pizza realizzata soltanto con grani italiani che rievocano un'idea di benessere e di buono "come una volta", quindi rispettosa della



salute dell'uomo e dell'ambiente. La pizza è un prodotto che conosciamo molto bene e con le nostre farine rispondiamo con eccellenza, tecnica e ricerca alle richieste di tutti quei professionisti che cercano un prodotto dalle specifiche qualità per portare nelle loro tavole sempre il meglio, il buono e sano. Per questo il Molino ha pensato a "La miscela come piace a te", il progetto interattivo che durante il Campionato ha permesso a tutti i maestri pizzaioli presenti di creare una loro personale miscela di farine in esclusiva per la gara, sapientemente consigliati dai tecnici esperti de Le 5 Stagioni»



#EXPRESSYOURSELF

SIDNEY, ORE 8:00 PM

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette. Per questo Le 5 Stagioni ha sviluppato una linea di farine per pizza versatile, completa e di altissima qualità, che ogni Maestro è libero di interpretare, esprimendosi con passione e personalità.



**LA PIÙ COMPLETA LINEA DI FARINE, SEMILAVORATI
E PRODOTTI SPECIALI PER LE PIZZERIE.**

le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



STORIE DI FARINA

**I partner
del Campionato
Mondiale della
Pizza 2019**



F.LLI CUPPONE

F.lli Cuppone è partner tecnico del Campionato Mondiale della Pizza per i forni elettrici. L'azienda di Silea (Tv) è tra le realtà italiane e mondiali più apprezzate e all'avanguardia nella produzione di attrezzature dedicate alla pizzeria. F.lli Cuppone è sinonimo di qualità per tutti i pizzaioli del mondo e anche in questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza i forni elettrici dell'azienda veneta hanno dato un contributo fondamentale alle performance dei concorrenti impegnati nella gara di Pizza Classica. Federico Cuppone CEO dell'azienda, spiega il suo punto di vista sulla manifestazione



"Il Campionato mondiale della pizza è da sempre un'importantissima vetrina per le aziende del settore e per noi, che da anni crediamo ed investiamo in questo progetto, l'edizione 2019 è stata motivo di grandissimo entusiasmo. La manifestazione è stata di altissimo livello, sia dal punto di vista dello spettacolo che dei contenuti tecnici e vedere i migliori pizzaioli al mondo utilizzare ed apprezzare i nostri prodotti ci dà una grandissima soddisfazione e ci rende orgogliosi del lavoro che portiamo avanti da oltre 50 anni. Confrontarsi con questi professionisti ci è di grande aiuto nella ricerca di nuove tecnologie che possano migliorare e al tempo stesso semplificare il loro lavoro, dando la possibilità sia agli utilizzatori esperti che a coloro che iniziano ad avvicinarsi a questo mondo di realizzare prodotti qualitativamente eccellenti. Un grazie quindi a tutti i partecipanti che ci regalano sempre grandi emozioni e all'equipe di Pizza e Pasta Italiana che rende possibile tutto questo".

A DESTRA
Federico
Cuppone con
lo chef Beck





CUPPONE 1963

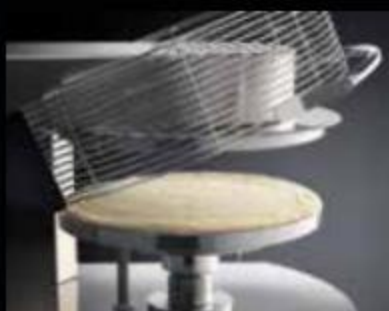
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



I partner del Campionato Mondiale della Pizza 2019



GRECI

L'azienda Greci è da sempre al servizio della ristorazione e della pizza, con linee di alta qualità dedicate ai professionisti. La partecipazione come Main Sponsor al Campionato Mondiale della Pizza, oltre ad essere una gradita conferma per tutti i concorrenti e visitatori alla manifestazione, è stata l'occasione per presentare i nuovi prodotti di quest'anno, come racconta Marina Candellari, responsabile marketing dell'azienda emiliana. "L'essere Main sponsor del Campionato del Mondo della Pizza è stato anche quest'anno motivo di soddisfazione ed orgoglio. Questi giorni vissuti a stretto contatto con pizzaioli provenienti da tutto il mondo sono stati un'importante occasione per condividere obiettivi, scambiare pareri, conoscere esigenze, offrire collaborazione: uno scambio che ci permette di imparare continuamente e farci conoscere direttamente, illustrando i nostri valori spiegando i prodotti nuovi presentati. Oltre alle novità molto apprezzate come le chips di Rapa rossa, le salse alla Nocciola Piemonte

IGP e alla Mandorla d'Avola con limone di Sicilia, abbiamo presentato il NOSTRO "PELATI PRONTI TRITURATI DOLCEMILIO". Dolcemilio è un nostro marchio depositato che valorizza un pelato di alta qualità 100% Emiliano ma è anche il simbolo del progetto agro-gastronomico che stiamo portando avanti da due anni: un progetto che nasce dalla selezione dei terreni più indicati, sabbiosi, ricchi di oligoelementi, situati in una striscia di terra a nord del fiume Po, tra le province di Parma, Modena e Ferrara. In queste terre sono state coltivate, con moderne tecniche, varietà di pomodoro allungato selezionate per la loro dolcezza. La lavorazione avviene entro sole 12 ore dalla raccolta nel campo, usando i vecchi metodi delle "rezdore" emiliane, per ottenere dei pelati dai sapori e dai profumi di un tempo, che si sposano egregiamente con le basi ai cereali e semi oggi molto richieste".



Marina
Candellari
con Chef Beck



Pizza Leggera ai Cereali

per proposte uniche, digeribili
e bilanciate.



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

Prossima uscita,
PIZZA **GOURMET**

#grecipizzabook



GreciXte

scarica subito l'app



**I partner
del Campionato
Mondiale della
Pizza 2019**



MARANA FORNI

Gli inconfondibili forni a legna Marana sono una presenza familiare per i concorrenti del Campionato Mondiale della Pizza e sono sinonimo di qualità e affidabilità. L'azienda veronese è infatti un partner storico del Campionato Mondiale della Pizza e proprio dalla parole della proprietà emerge il forte legame tra la manifestazione e il marchio che più di 20 anni fa brevettò il modello di forno "Su & Giù".

"Vivere il Campionato si conferma un'esperienza unica ed emozionante per Marana Forni. È sempre più anche l'occasione per stringere le mani a chi conosciamo già e a chi incontriamo per la prima volta, un'opportunità di confronto e scambio di idee tra professionisti ed appassionati di questo fantastico mondo della pizza."

Anche in questa edizione abbiamo messo a disposizione un forno Marana a legna per prove di cottura presso il nostro stand, ci ha permesso di condividere l'eccitante momento pre-gara con molti concorrenti e ospitare numerosi visitatori presenti. Siamo orgogliosi di essere da quasi 30 anni Sponsor Ufficiali di questo spettacolare evento, un grazie speciale agli organizzatori che hanno saputo gestire ancora una volta con grande professionalità e cura ogni dettaglio nei confronti di tutti i partecipanti".





— Cercasi Distributore —



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Manimento ad alto
rendimento e durata

SITTA

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com



Omaggio alla città di Matera



UNA PIZZA ALL'AMARO LUCANO

di Giampiero Rorato

C'è una storia che, a ripensarla è, a dir poco, commovente, se immagino il giovane pasticcere Pasquale Vena, di Pisticci, in Basilicata, impegnato tutto il giorno, sul finire dell'800, a confezionare biscotti per i clienti che giungevano anche da altri paesi. La sua passione era però un'altra. Gli piaceva lavorare con alambicchi, alcol, infusi d'erbe medicinali cercando di realizzare un liquorino che gli rendesse meno pesante il suo lavoro. Non aveva fretta, non poneva limiti alle sue ore di lavoro, e così, la sera, chiuso il forno e

il negozio, si ritirava nel retrobottega e lì, alla luce tremolante d'una candela o d'un lampione a carburo, continuava a provare, cercando di produrre un liquore amaro, che avesse un bell'equilibrio di sapori, comunque piacevolmente deciso, che rivelasse anche i profumi aggrumati della bellissima terra di Basilicata e di Pisticci, città ricca di storia e di monumenti, che dalla collina scende dolcemente verso un mare d'incanti. Quando ritenne d'aver raggiunto il risultato voluto - siamo nel 1894 - Pasquale Vena fece conoscere il suo amaro ai clienti

del suo biscottificio e a chi gli chiedeva che amaro fosse, da lucano innamorato della sua terra non ebbe dubbi: "Questo è l'Amaro Lucano" rispondeva e la fama del suo liquore uscì dai confini di Pisticci espandendosi velocemente a macchia d'olio.

Un bel giorno qualche abitante di Pisticci, andando a trovare dei parenti emigrati a Roma, portò loro come regalo l'Amaro Lucano e la cerchia degli ammiratori andò progressivamente aumentando, tanto che fu richiesto anche dalla Casa Reale e l'Amaro Lucano entrò nella reggia del Quirinale.

La storia racconta che molti lucani, emigrando verso terre lontane, portarono nascosta nella valigia di cartone una bottiglia di Amaro Lucano, come ricordo, ma anche come medicina dell'anima e del corpo.

PIZZA gurmé

ESTENSIONE DEL GUSTO

Reinvento la tua pizza a partire dalla base
con i mix Pizza Gurmé

Ingredienti scelti e tutti naturali da aggiungere alla tua farina per creare abbinamenti sempre nuovi con le tue farciture preferite.



**LIEVITO MADRE
PIZZA**
Dosaggio: 10%.



**PIZZA FUNZIONALE
SALUS**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
8 CEREALI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
SCURA AI MALTI**
Dosaggio: 2+8



**PREPARATO PER PIZZA
CON TEFF, QUINOA,
CANAPA E CHIA**
Dosaggio: 5+5



**PREPARATO PER PIZZA
TIPO 1, TIPO 2,
INTEGRALE**
Dosaggi:
5+95 | 10+90 | 20+80



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
AI GRANI ANTICHI**
Dosaggio: 100%



**PREPARATO PER PIZZA
BIOLOGICA
FARRO 99**
Dosaggio: 100%

Ordina sul sito www.ruggerishop.it

Cerchiamo distributori su tutto il territorio nazionale.

Contattaci telefonicamente allo 049 8862824
o scrivendoci a commerciale04@ilgranaiodelleidee.com



Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824



La crescita e la diffusione dell'Amaro Lucano s'interruppero con lo scoppio della seconda guerra mondiale, per l'impossibilità di reperire tutte le erbe medicinali necessarie per produrlo, ma Leonardo e Giuseppe Vena, con nel cuore il prodotto realizzato con tanti sacrifici da papà Pasquale, nel 1950 rimisero in funzione gli alambicchi riprendendo la produzione del celebre Amaro Lucano.

Gli anni scorrevano veloci, vennero elaborati nuovi prodotti, come Sambuca, Limoncello e Caffè, poi anche Liquirizia, tutti liquori di successo in Italia e all'estero. Oggi la direzione dell'azienda, importante punto di riferimento per la liquoristica nazionale è nelle mani del nipote del fondatore, che ha il suo stesso nome e la dirige con la moglie Rosistella Provinzano e i figli Leonardo, Francesco e Letizia.

SOPRA
Al centro
Valentina
Garatti,
marketing
Manager
dell'azienda
e Rostella
Provinzano
Vena, presidente
dell'azienda

SOTTO
Graziano
Bertuzzo con
Michele Crocchia

L'omaggio del Campionato Mondiale all'Amaro Lucano



L'Amaro Lucano era presente il mese scorso a Parma, al Campionato Mondiale della Pizza e, in onore della stupenda città di Matera, finalmente riscoperta dalla cultura e dal turismo internazionale, città Patrimonio Mondiale dell'Unesco e, quest'anno, Capitale Europea della Cultura, il Campione Mondiale della Pizza, con Graziano Bertuzzo, il pizzaiolo italiano più conosciuto nel mondo, ha voluto dedicare a questa meravigliosa città, da vedere e da godere, scoprendone la lunga storia e le tante bellezze, una pizza particolare con l'impiego dell'Amaro Lucano.

Gli ingredienti impiegati dal maestro Bertuzzo sono stati: Farina 00, Farina Integrale, Lievito Madre rinfrescato con 'Amaro Lucano, Pomodoro, Mozzarella, Tartufo Scorsone, Peperone Crusco, Erbe di Campo (Strigolo, Selene Latofolia, Rucola Selvatica e Tarassaco), Pancetta e Olio di Pancetta. Ed è stato un successo.



1 GIUSTI INGREDIENTI.
PER LA TUA

PIZZA SPECIALE



GAMMA AMPIA DI SALUMI E FORMAGGI

dedicati ai professionisti
della ristorazione per
creare tante nuove ricette

SOLUZIONI FUNZIONALI E PERFORMANCE

con qualità costante
ed una resa ottimale
sulla pizza

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA E DEL MENU

con l'utilizzo di
ingredienti tipici,
regionali e di valore

Seguici su **galbaniprofessionale**



Il futuro

Subito dopo la realizzazione e la degustazione della **Pizza all'Amaro Lucano**, mi sono soffermato con La signora Rosistella Provinzano Vena, presidente di "Lucano 1894" la società familiare che produce l'Amaro Lucano, parlando (e assaggiando) i diversi prodotti dell'Azienda, ma curioso soprattutto dei biscotti di nonno Pasquale.

"È una curiosità legittima - mi ha riposto la signora Rosistella - e la nostra famiglia non ha dimenticato il primo prodotto realizzato da nonno Pasquale, che il re onorò col titolo di Cavaliere, e, infatti, dopo aver aggiunto al nostro fortunato Amaro Lucano - fortunato per merito del nonno che ha saputo raggiungere alti equilibri, conservando le tonalità e le caratteristiche dell'amaro, aggiungendovi quei sentori aggrumati che sono l'espressione della nostra bellissima terra, ancora purtroppo poco conosciuta - abbiamo programmato di rientrare nel mondo dei dolci e li vedremo presto. Devo dire che la stima di cui godono i nostri prodotti a livello internazionale ci rincuora molto e siamo davvero orgogliosi di riprendere il cammino di nonno Pasquale e di poter offrire prodotti lucani e italiani di grande qualità." Rosistella è una grande splendida signora, luminosa come la sua terra ed a lei e alla sua famiglia auguriamo da queste pagine le soddisfazioni che meritano, continuando con bravura e impegno una bella e gustosa tradizione ultracentenaria.



SOPRA
Graziano Bertuzzo
durante la realizzazione
della pizza con
Amaro Lucano

SOTTO
a sinistra la pizza
per Matera; a destra
l'intervento della signora
Rosistella Provinzano





REFRIGERATION
TECNOCRIO
REFRIGERAZIONE

PER BAR, RISTORANTI,
CAFFÈ, GELATERIE, CATERING,
FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925x505x620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505x680x400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



NUOVO LOOK

NANO
LxPxH cm 99x24,5x23,5



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37



NUOVO LOOK

PICO
LxPxH cm 132x24,5x23,5



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22



MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

***Gioielli
d'Italia:***

***Il
Carciofo
Violetto***
di Sant'Erasmo

*Un'eccellenza
gastronomica
della Laguna
di Venezia*



di Caterina Vianello



Il nostro viaggio tra le eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano ci porta questa volta nella laguna di Venezia, nell'isola di Sant'Erasmo.

L'Italia detiene il primato mondiale per produzione di carciofi e le zone di maggior coltivazione sono la Sicilia, la Sardegna e la Puglia.

Tra le decine di varietà di carciofo presenti in Italia, espressione della diversità geografica delle regioni di provenienza, alcune esprimono al meglio le loro caratteristiche gastronomiche solo in ambiti molto ristretti: è il caso del Violetto di Sant'Erasmo, delizia orticola lagunare.

Derivato dal cardo selvatico, il carciofo è originario dal Vicino Oriente ed è stato introdotto in Italia dagli Arabi, al Centro-Sud, e dai Veneziani per le coltivazioni presenti in laguna. Il nome ha origini arabe: si chiama harsûfa, poi in spagnolo alcachofa, e poi appunto carciofo. Le varietà che si coltivano in Italia possono essere classificate, in base alle caratteristiche agronomico-commerciali, in due grandi gruppi: uno autunnale, la cui produzione si estende in primavera fino a maggio, ed uno primaverile, da febbraio-marzo fino a maggio-giugno, coltivato nelle aree costiere dell'Italia centro-settentrionale.

Il Violetto di Sant'Erasmo ha trovato il suo habitat ideale nell'isola di Sant'Erasmo e nelle vicine isole delle Vignole, di Lio Piccolo, Malamocco e Mazzorbo, dove è coltivato fin dal Medioevo.

La vocazione orticola di Sant'Erasmo è nota da secoli. Definita come "l'orto di Venezia", è così descritta dal cartografo e geografo francescano Vincenzo Maria

Coronelli (1650-1718) nel suo "Isolario dell'Atlante Veneto" (1696): "Fra le isole che fanno argine alla Laguna di Venezia, si communera quella di Sant'Erasmo con belle vigne e giardini, da' quali si somministra alla Metropoli quantità di erbaggi e frutti perfetti". Già allora, ma in effetti da molto prima, i prodotti orticoli provenienti dall'isola caratterizzata dall'inconfondibile sagoma della torre Massimiliana -una massiccia costruzione rotondeggiante che si trova nell'angolo sud occidentale dell'isola (risalente alla prima metà del 1800)- sono noti per bontà e qualità.

Appartenente alla varietà violetto livornese, il carciofo Violetto di Sant'Erasmo ha trovato in laguna il suo habitat ideale assumendo via via, grazie alla composizione fisico-chimica del terreno, al microclima e ai sistemi di coltivazione, delle caratteristiche uniche e peculiari.

Ho colore violetto intenso, una forma tronco conica e delle brattee ben serrate con una piccola spina sulla punta. Lo stelo è lungo circa 15 cm e tagliato in modo netto e perpendicolare. I capolini prodotti in una stessa annata da un'unica pianta hanno nomi diversi a seconda del periodo di raccolta, dimensioni e caratteristiche merceologiche. Il capolino principale (frutto apicale della pianta) viene chiamato "castraura": viene raccolto per primo per permettere lo sviluppo di altri 18-20 carciofi laterali. Vera e propria rarità gastronomica, le castraure hanno un gusto originale leggermente amarognolo e sono molto versatili in cucina, oltre che ricchissime dal punto di organolettico. Seguono i botoli, che sono i carciofi che si formano per primi, 3-4 per pianta, i sottobotoli, che sono i carciofi successivi, 16-17 per pianta, ed infine i fondi, raccolti per ultimi.

*Sant'Erasmo
è definita come
"l'orto di
Venezia"*

aprile, con le castraure, appunto, e termina a giugno con le ultime produzioni, con un ciclo produttivo di circa 90 giorni. La raccolta viene completamente effettuata a mano: i capolini vengono depositati in cassette e tagliati con un gambo di circa 15 cm, lasciando 2-3 foglie. A produzione terminata (fine luglio-agosto) si procede al taglio degli steli che avevano prodotto i capolini. In cucina emerge una versatilità notevole: crudo, in pinzimonio, condito con olio e limone. Si presta poi a sott'oli e sottaceto. E' ottimo anche lessato (con aglio, prezzemolo, pepe e olio), al forno, fritto in pastella, alla grega, (tagliati a spicchi, rosolati e serviti freddi con limone), marinato con le schie (i gamberetti di laguna), gli aliciotti e le sardine. Nelle osterie diventa prelibato cicchetto.

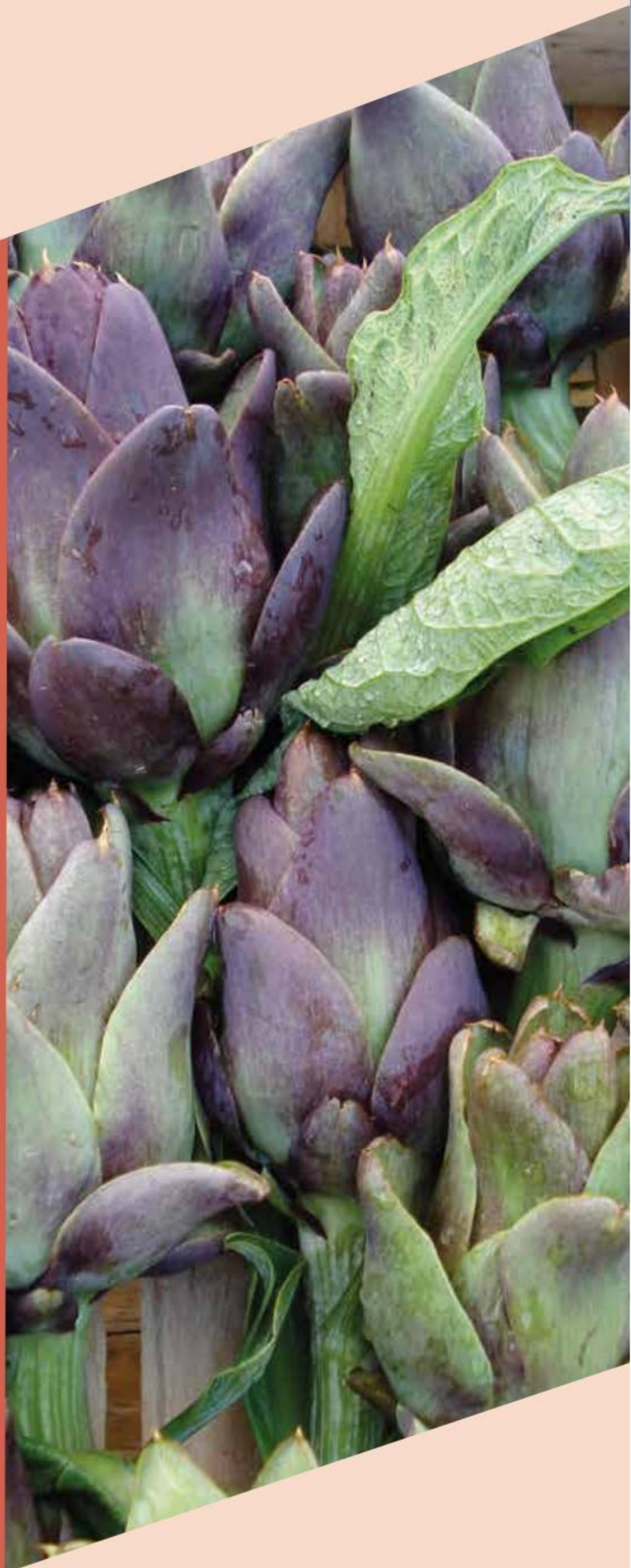
Nel dettaglio ecco qualche prezioso suggerimento a seconda della parte del Violetto che preferite.

Per le castraure si procede eliminando le foglie esterne e le punte, quindi si tagliano a spicchi o a rondelle, si condiscono con sale e pepe e olio extravergine d'oliva, e si cospargono con scagliettine di formaggio grana.

Per i botoli: si eliminano le foglie esterne e le punte. Poi si tagliano in 4 spicchi, si immergono nella pastella (preparata mescolando 2 uova, sale e pepe, 4 cucchiaini di farina, acqua minerale frizzante e amalgamando al meglio, ottenendo un composto né troppo liquido né troppo denso) e si fanno friggere in abbondante olio caldo.

In tegame: si eliminano le foglie esterne e le punte, si pulisce esternamente il fondo e sotto acqua corrente, aiutandosi con le dita, si aprono a forma di rosetta, quindi si collocano verticalmente in una pentola che li contenga senza lasciar spazi liberi, dopo aver versato sul fondo un po' d'olio extravergine d'oliva. Si cospargono di sale e pepe, si pone sopra ciascuno un nocciolina di burro e si coprono con brodo vegetale. Si mette il coperchio e si cuoce a fuoco moderato per 15 minuti circa, fino a che il brodo risulta consumato.

Infine, i fondi: si eliminano tutte le foglie e si pongono immediatamente in una bacinella con delle fette di limone, per impedirne l'ossidazione. Si sistemano poi in un tegame con olio extravergine d'oliva, poco burro, sale, pepe e poco brodo vegetale e si fanno cuocere a fuoco basso fin che risultano teneri.



SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA

-
DOP,
IGP,
STG
D'ITALIA

-Veneto -



di Caterina Orlandi

“Ad ogni regione la sua pizza” di questo mese è dedicata al Veneto e ad un salume autoctono: la Sopressa.

Il Veneto vanta diversi primati con riguardo ai prodotti agroalimentari di qualità, 18 denominazioni di origine protette (DOP), 18 indicazioni geografiche protette (IGP) e 3 specialità tradizionali garantite (STG), cui si aggiungono 14 denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG), 28 denominazioni di origine controllata (DOC) e 10 indicazioni geografiche tipiche (IGT) nel settore dei vini. Il comparto regionale della produzione biologica poggia su 3.556 operatori e circa 28.000 ettari di superficie agraria condotta secondo il metodo biologico. Quasi 1.400 produttori agricoli sono inseriti nel sistema di qualità “Qualità Verificata” (QV), per qualificare i prodotti vegetali secondo i principi della produzione integrata ed elevare la qualità delle produzioni zootecniche (il sistema di qualità mette a disposizione dei produttori 62 disciplinari del settore vegetale e 7 disciplinari del settore zootecnico).

In Veneto ed in particolare nel vicentino è ancora viva la tradizione, tra novembre e febbraio, di “far su” il maiale per ricavarne salami, pancette, coppe, Sopresse e poi mettere il tutto appeso ad asciugare: questi prodotti appartengono al nostro più autentico patrimonio alimentare e sono espressione di quella cultura del territorio cui ci si rivolge sempre più spesso, alla continua ricerca di cibi genuini.

La Sopressa, in particolare, continua ad essere un alimento tipico della gastronomia contadina, ad alto valore nutritivo, gustosissima, digeribile, perché le carni suine, per effetto della stagionatura, hanno subito trasformazioni che le rendono facilmente assimilabili.

Tra le sopresse venete, un livello di eccellenza è stato conquistato da quelle del vicentino, in particolare della zona pedemontana.

Per la “pasta” delle Sopresse si usa macinare la carne pregiata del maiale (la polpa della coscia, la coppa, il carré, la pancetta e la spalla) alla quale si aggiunge solo il sale come conservante e il pepe come

Nelle tavole venete la Sopressa occupa un posto di rilievo: si presta alla colazione di mezza mattina, alla prima colazione come antipasto o come secondo piatto, alla merenda pomeridiana, alla cena in famiglia o al dopo cena tra amici e nel vicentino esiste un vero e proprio turismo domenicale legato alla ricerca delle malghe, delle strutture agrituristiche, delle trattorie o delle osterie, dove levarsi lo sfizio e la voglia di questo gustoso insaccato.

Della “Sopressa Vicentina” esiste anche un Consorzio di Tutela che unisce tutti gli “attori” della filiera produttiva ed è impegnato nell’organizzazione e nel coordinamento del sistema dei controlli, nella produzione, nella promozione e nella tutela della qualità di tale prodotto.



Pizza Soppressa Veneta ed Erbe di Campo

-La ricetta-

INGREDIENTI PER

L'IMPASTO

- Farina 330W con 3 giorni di maturazione
- Ingredienti per l'impasto
- 2% olio (20 gr/1 kg farina)
- 20 gr sale/kg farina
- Impasto 62% idratazione
- Cottura forno elettrico 360°

PER LA FARCITURA

- Soppressa Veneta
- Crema ortiche e mandorle
- Luppolo selvatico

**Il luppolo selvatico (*Humulus lupulus*) - della famiglia delle Cannabinacee come la canapa - che vanta una lunga lista di nomi regionali di cui è bello e utile ricordare almeno i principali: asparagina in Lombardia, luvertin in Piemonte, bruscandolo o vidisone in Veneto, vartis in Emilia-Romagna, urtizon in Friuli, luperi in Umbria. Il luppolo selvatico è della stessa specie delle varietà di luppolo selezionato, coltivato e utilizzato per produrre la birra. È diverso però. Se ne consumano le cime che in questo periodo e per tutta la primavera spuntano rigogliose (è una pianta infestante) ai bordi dei fossi e dei boschi, lungo le rive dei fiumi, tra i rovi o lungo le siepi. È meglio raccogliere le più grosse, perché il luppolo selvatico al contrario delle altre erbe spontanee primaverili dà il meglio di sé con i germogli che apparentemente sembrano meno delicati e teneri. Bisogna fare attenzione a non confonderlo con altre specie simili, alcune delle quali possono essere tossiche: fate attenzione alle foglie, cuoriformi,*

munite di tre o cinque lobi e seghettate ai bordi, con la parte superiore ruvida al tatto e quella inferiore resinosa. Molti lo chiamano anche asparago selvatico, impropriamente, un po' perché le cime ricordano la forma dell'asparago, un po' perché in cucina si presta bene a sostituirlo in gustosi risotti, frittate (per le frittate anche pezzettini di gambo vanno bene), insalate e minestre. Il sapore è un po' amarognolo ma delizioso, tanto che sbollentarli un poco e condirli con olio e limone è una goduria. Hanno buone proprietà diuretiche e lassative, tonificanti e rinfrescanti: non faranno certo po'. Ovviamente cercatelo in posti dove l'inquinamento non generi controindicazioni e nel dubbio lavate sempre bene il raccolto prima di consumarlo, magari con bicarbonato. Il luppolo selvatico cresce fino a 1200 metri di altitudine e si trova un po' più facilmente in Italia Settentrionale, ma c'è in ogni Regione.



AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -



Salumificio Beretta

Il Salumificio Fratelli Beretta, nato in Brianza nel 1812, grazie all'esperienza tramandata da sette generazioni, vanta tra i suoi prodotti un grande numero di specialità della salumeria italiana. Tra questi, il più appetitoso è il salame, che vanta una tradizione secolare e che appartiene alla famiglia più ampia per varietà. Non a caso risponde perfettamente al detto: "Regione che vai, salame che trovi". Tra le proposte regionali presentiamo qui la Soppressa Veneta, che racchiude la tradizione locale grazie al suo profumo leggermente agliato. Un salame unico dal colore rosato, tendente al rosso, e dal gusto delicato e inconfondibile.

*"Regione che
vai, salame
che trovi"*

 Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)

 Tel 02909851

 info@fratelliberetta.it

 www.fratelliberetta.it





Tutto Pizza
SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

NAPOLI
20>22 MAGGIO 2019

Pad 1 • Stand 35>39

LA FORZA
DEL BUONO



Crockizza

Crockizza è una famiglia di semilavorati caratterizzati dalla miscela di farine di grano tenero selezionato e **macinato a bassa raffinazione** unita a pasta acida per **lievitazioni naturali** ed aromatiche.

Crockizza permette di ottenere impasti **molto idratibili**, facili da lavorare in sole **18/24 ore** di lievitazione.

Crockizza è **disponibile in 4 versioni** per pizze in **teglia** ed alla **pala** croccanti, leggere, dalla **svilupata alveolatura**, pensate per valorizzare ogni tipo di abbinamento dal delicato al rustico e soddisfare anche il più esigente dei **gourmet**.

Cereal Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, semolino di **riso**, semi di **girasole**, **lino**, **sesamo**, farina di **segale integrale**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

Integral Crockizza

Miscela a base di farina **integrale** di grano tenero con **germe** e pezzi di grano, **lievito madre** disidratato.

Riso Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, semolino di **riso**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

Farro Crockizza

Miscela a base di farina di grano tenero **Tipo '1' a bassa raffinazione**, farina di **farro integrale**, semolino di **riso**, **lievito madre** disidratato e farina di **soia tostata**.

#molinomagri1929
www.molinomagri.com



 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929



**Canuti Tradizione Italiana**

Via Sassonia 16, 47922

- Rimini (RN) -

Tel +39 0541 740102

General info: info@canuti.com

Una pregiata sfoglia *che fa la differenza!*

Un'esperienza nella lavorazione della sfoglia trafilata lentamente al bronzo di quasi settant'anni, tramandata di generazione in generazione, da pastaio a pastaio. La pregiata sfoglia, preparata con più di 5 uova per chilo di farina, è quella della tradizione Romagnola. Naturalmente ruvida come quella tirata al mattarello dalle "sfogline" romagnole, trattiene ogni tipo di sugo e di condimento, profuma di farina e di uova, ha un caratteristico colore giallo intenso e mantiene un'ottima tenacità anche dopo diverso tempo dalla cottura o dal condimento. Utilizziamo solo uova di galline da allevamento a terra, di prima qualità e lavorate in Italia e impieghiamo le migliori farine di origine italiana: quella di grano tenero ottenuto dal cuore del chicco e la semola di grano duro.

Oltre alle farine tradizionali la gamma della pasta Canuti comprende anche paste preparate con:

- Farina macinata a pietra in purezza, che conferisce alla pasta un sapore unico, miglior tenuta e tempi di cottura minori, un profumo intenso e un aspetto rustico,
- Farina di grano saraceno, ricca di fibre e di proteine, dona alla sfoglia una particolare puntinatura,
- Farina di farro, antico cereale povero di grassi e ricco di fibre e vitamine, rende la pasta più digeribile e assimilabile. Basilico, fili di peperoncino, rosmarino, nero di seppia spinaci e paprica dolce arricchiscono in alcune paste la sfoglia, donandogli un aspetto ed una texture originale ed un leggero gusto che la rende ancor più golosa e intrigante.





PASTA ARTISANS

La pasta noi...

...l'abbiamo anche fritta!

*Un modo originale
di cucinare la pasta,
vieni a provare!*

La frittura la rende particolarmente adatta per aperitivi o come finger food. Croccante e gustosa grazie alla pregiata **sfoglia trafilata lentamente al bronzo**, tipica di tutta la pasta all'uovo Canuti.



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

Pad 2 | Stand C16 - D17

Scopri tutte le nostre linee

le Classiche
di Canuti

Ampia gamma
Specialità regionali
Ripieni originali
Sfoglia tradizionale Romagnola

le Delizie
di Canuti

Ricette gourmet
Sfoglia sottile
Formati grandi e aspetto artigianale
Alta percentuale di ripieno

le Biospeciali
di Canuti

Paste Biologiche
Paste Vegane Biologiche
Sfoglia tradizionale romagnola
Ottimi valori nutrizionali

CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy | Tel. +39 0541 740102 | www.canuti.com | info@canuti.com | Facebook

GRAGNANO È LA
CITTÀ DELLA PASTAparte 2^a

Per celebrare l'importante riconoscimento ottenuto dalla città di Gragnano (lo scorso 18 gennaio la Gazzetta Ufficiale ha conferito al Consorzio che raggruppa i 14 pastifici della città campana lo status di "Consorzio di Tutela") pubblichiamo altre due ricette realizzate dallo chef Vincenzo Vaccaro, del ristorante "Cucina 82". Un ulteriore valore aggiunto alle eccellenze alimentari campane e italiane

di Patrizio Carrer

**Spaghetti di
Gragnano Igp
aglio, olio, cozze
e peperoncini
friggitelli****INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- 320 gr Spaghetti
- 60 gr olio extravergine
- 1 kg cozze
- 1 peperoncino piccolo
- 100 gr peperoncino frigitelli
- 1 rametto origano fresco
- 1 tarallo al finocchietto di Agerola
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pulire le cozze, cuocerle come un'impepata di cozze con un poco d'acqua e abbondante pepe, appena aperte togliere dal fuoco e raffreddare. Dividere i frutti dal sugo e tenere da parte. Friggere i peperoncini frigitelli, spellare eliminare i semi e tagliare a julienne sottile e tenere da parte. In una padella rosolare 2 spicchi d'aglio tagliati a fettine sottili, quando sarà ben dorato decuocere con il sugo di cozze ed unire i peperoncini dolci.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua poco salata, scolare al dente ed unire al sugo di cozze, ultimare la cottura della pasta, quindi mantecare con i frutti delle cozze l'origano fresco tritato ed un filo d'olio extravergine.

Disporre in un piatto gli spaghetti, il sugo e guarnire con una cimetta di origano fresco e della granella di tarallo condito con olio e peperoncino piccante tritato.





Paccheri di Gragnano Igp Coccio, peperoni e finocchietto selvatico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr Paccheri
- 50 gr olio
- 1 kg Coccio o Gallinella
- 2 peperoni rossi
- 15 gr semi di finocchietto selv.
- 5 pomodori ramati
- 1 pz sedano
- 1 carota 1 cipolla piccola
- 1/2 finocchio
- 2 spicchi aglio
- 1 rametto timo
- 1/2 bicchiere vino bianco
- sale pepe e prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

Pulire, eviscerare e sfilettare il pesce. Tenere i filetti da parte e con la lisca e la testa realizzare un brodo di pesce. In una pentola rosolare il sedano, la cipolla, il finocchio, la carota, uno spicchio d'aglio con 3 cucchiaini d'olio poi aggiungere gli scarti del pesce ben lavati e privi di tracce di sangue e far rosolare a fuoco vivace per due tre minuti. Sfumare con il vino bianco, una volta evaporato l'alcool unire i pomodori tagliati in quattro il rametto di timo coprire con acqua e far sobbollire per 40 minuti, filtrare e tenere da parte.

Cuocere i peperoni interi al carbone, una volta cotti chiudere

in un sacchetto per alimenti, per agevolare la spellatura, spellare eliminare i semi e tagliare a cubetti piccoli. In una padella rosolare uno spicchio d'aglio intero, unire i peperoni poi il brodo e far ridurre per 5/6 minuti. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, scolare ed unire al sugo, a cottura quasi ultimata unire la carne del coccio tagliata a pezzetti e condita con sale e pepe, prezzemolo tritato ed un filo d'olio e mantecare.

In un piatto posizionare i paccheri ricoprire con il sugo, decorare con dei semi di finocchietto tritato, un trancetto di pesce cotto in umido ed una cimetta di menta.

La Pastiera Napoletana

*Tradizionale dolce pasquale,
ma richiesto tutto l'anno*



SOPRA
La Vesuviella, un'interpretazione della ricetta
della "Pastiera" napoletana

di Giampiero Rorato

Scrivendo della Pastiera napoletana bisogna andare cauti e non commettere il gravissimo errore di equipararla a una crostata. I napoletani veraci e quanti conoscono davvero questo dolce insorgerebbero bellicosi, ed a ragione. La Pastiera, per iniziare a presentarla, scriviamo subito che è un dolce della cucina campana, tipico del periodo pasquale e ha avuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale campano.

La sua storia si perde nella leggenda, come dire che l'origine di questo dolce è antichissima e deriva probabilmente da un dolce precedente, più semplice come erano i dolci al tempo dei Romani. C'è chi, innamorato delle favole, racconta che fu la sirena Partenope a insegnare questo dolce agli antichi abitanti di Napoli - che in quei tempi lontani chiamarono la loro città Parthénopé (in greco antico: Παρθενόπη) - come dire che è un dolce di origini precristiane, preparato come offerta alla dea. Altri lo ritengono un dolce preparato in onore della dea delle messi, Cerere, e ad essa offerto, quale richiesta di protezione per i prodotti dei campi. Secondo altri questo dolce fu adottato dai cristiani quando nel IV secolo ebbero l'autorizzazione a celebrare pubblicamente i riti della propria religione, per cui la "Pastiera" divenne il dolce tipico della grande festa religiosa di Pasqua, che celebra la resurrezione di Cristo dai morti. Ma storie e leggende legate alla pastiera sono davvero numerose.



La Pastiera napoletana, oggi

Nel corso del tempo la Pastiera ha conosciuto una sua evoluzione e, come dicono gli esperti, c'è una Pastiera autentica e ci sono le Pastiere adattate ai gusti e alle disponibilità, quindi "altre" Pastiere.

La prima, quella cosiddetta autentica, è ben precisata nei suoi ingredienti e i puristi affermano che la frolla va preparata con strutto e grano ammollato, cotto in casa, come si è sempre fatto in passato. Chi, invece, a seguito delle numerose modifiche avvenute nel corso del tempo, impiega crema pasticcera, grano passato e burro nell'impasto, hanno trasformato, sempre a detta dei puristi, la Pastiera in una comunissima crostata.

Le diverse posizioni sono comprensibili in un'epoca di veloci cambiamenti di gusti, di prodotti e di mode, ma si dovrebbe seguire, per quanto possibile, l'indicazione dei puristi che si attengono alla ricetta perfezionata proprio nei conventi e divennero celebri quelle delle suore del convento di San Gregorio Armeno, che si sono imposte come le vere Pastiere napoletane.

SOPRA
la Pastiera
napoletana

A DESTRA
Cuori di
sfogliatella



La ricetta

Fra le ricette in voga, ci è molto piaciuta quella di "Nonna Elisa", pubblicata in Cook, il supplemento del Corriere della Sera del 17 aprile, pag. 25, che l'ha suggerita per la festa Pasqua del 21 aprile scorso. Ma è valida anche per le feste di Pasqua dei prossimi anni, quindi mettete via questa ricetta che vi tornerà utile. Ma la pastiera è così buona che potete farla anche oggi o quando volete.



SOPRA
un'interpretazione
della pastiera,
in versione
Cheesecake

Ingredienti per una Pastiera per 6 persone:

Per la frolla: 300 g di farina 00 W170; 150 g di zucchero; 150 g di strutto; 3 tuorli. Grano: 300 g di grano cotto (ma chi può lo cuocia in casa), 3 dl di latte, sale, zucchero, 1 limone, cannella, burro. Crema: 500 g di ricotta di pecora, 350 g di zucchero, 6 tuorli, 1 pizzico di cannella; 1 limone; 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio; 200 g di canditi misti, 4 albumi montati a neve.

Preparazione:

Prepara la frolla come d'abitudine e mettila a riposare in frigo per 30 minuti. Nel frattempo porta il latte a bollore, aggiungi il grano, un pizzico di sale e uno di cannella, 1 cucchiaino di zucchero, le bucce del limone e una noce di burro. Fa cuocere a fiamma bassa fino a quando il liquido risulterà assorbito. A questo punto leva le bucce del limone e metti il grano a raffreddare in un piatto.

Prendi una ciotola capiente, ponivi la ricotta setacciata e, mescolando, falla amalgamare bene con lo zucchero. Aggiungi un tuorlo alla volta, la buccia di limone, gli altri ingredienti e la crema di grano fredda. In ultimo unisci gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto.

Dividi l'impasto lasciandone da parte un terzo e stendi il resto (due terzi) in una sfoglia di 4 millimetri e rivesti una teglia di 26 cm di diametro, unta di strutto. Versa all'interno il ripieno e poi stendi la frolla restante, ricavandone 7 strisce che disponi, incrociandole, sulla superficie della Pastiera.

Fa cuocere in forno già caldo a 170°C per un'ora e un quarto (75 minuti), cioè fino a quando la Pastiera risulterà soda e asciutta. Per preparare questo dolce servono in totale 2 ore e non dimenticare mai che, in cucina, la fretta non esiste.

Le immagini di questo articolo sono della pasticceria napoletana "Cuori di Sfogliatella" di Antonio Ferrieri, che ha reinterpretato questo famoso dolce napoletano in chiave contemporanea, con almeno 4 versioni. Innanzitutto nella versione tradizionale, con canditi, grano e crema una seconda versione invece ispirata alle cheesecake e il gusto della pastiera si ritrova completamente in una mousse delicata a base di crema e con tutti gli ingredienti del dolce napoletano. La terza versione è una Vesuviella, l'evoluzione della sfogliatella che nella forma ricorda il Vesuvio, un brevetto Cuori di Sfogliatella, farcita con un ripieno al gusto di pastiera. Immane la sfogliatella al gusto di pastiera, in cui la ricetta classica è arricchita nel ripieno da arancia e grano.

PASSIONE VERACE.



Anima Verace



LA NOSTRA FARINA ANIMA VERACE HA OTTENUTO IL "CERTIFICATO DI IDONEITÀ" QUALE FARINA RISPONDENTE AI PARAMETRI DI QUALITÀ E AI REQUISITI STABILITI DAL DISCIPLINARE UFFICIALE PER LA REALIZZAZIONE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA.

PROFUMO, GUSTO E CROCCANTEZZA REALMENTE VERACI.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it // shop.molinodenti.it

**la TORRENTE***il buon pomodoro italiano*

È il pomodoro che completa la magia!

Rosse gemme ricche di sole, spogliate dalle bucce con il tradizionale processo di scottatura in acqua bollente e immerse nel loro succo, riempiono l'aria di profumo ogni volta che si apre un barattolo di Pomodori Pelati La Torrente. Prodotti con pomodori italiani lunghi carnosì e poco acquosi, sono pronti a tuffarsi in ogni ricetta portando il sapore dell'estate in ogni stagione e rendendo uniche le tue pizze.



www.latorrente.com - info@latorrente.it

BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it




ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

Prepariamoci alle vacanze per conoscere luoghi nuovi

di Gianandrea Rorato

Anche appena fuori dai confini italiani ci sono posti meravigliosi

I luoghi solitamente scelti per le vacanze estive sono il mare, la montagna o viaggi alla scoperta di luoghi fantastici. Basta entrare in un'agenzia turistica e le proposte, in genere, sono quasi sempre le stesse: il mare di Sardegna o della Puglia, le isole greche, il Marocco, i Caraibi, la penisola dello Yucatan in Messico, le Seychelles. Per la montagna non serve uscire dall'Italia.

Vogliamo rompere la consuetudine ed andare a scoprire luoghi di grandissimo interesse vicinissimi all'Italia? In questo mese ci soffermiamo brevemente su Sarajevo, capitale della Bosnia Erzegovina, con un accenno a Mostar e al Montenegro, che sta diventando sempre più di moda. Per esempio Sarajevo, conosciuta in passato come la "Gerusalemme dei Balcani", perché, come ha scritto la viaggiatrice Simonetta Di Zanutto, autrice anche delle foto che accompagnano questo articolo, "Sarajevo è sempre stata un piccolo compendio di storia delle religioni, al confine tra Oriente e Occidente. Sui libri di storia abbiamo imparato che qui venne dato

il via ufficiale alla prima guerra del XX secolo in Europa, con l'assassinio dell'arciduca austriaco Francesco Ferdinando nel 1914. E sul finire del secolo la guerra è tornata e oggi è impossibile pensare alla capitale della Bosnia-Erzegovina senza ricordare i 1200 giorni di assedio dal 1992 al 1995, il più lungo della storia moderna, che ha prodotto circa 12.000 morti e oltre 50.000 feriti, nonostante di anno in anno diminuiscano i palazzi che ricordano il triste passato. I cimiteri con le loro fitte lapidi bianche, però, faranno parte per sempre del paesaggio urbano. Sarajevo, stretta tra le montagne e attraversata dal fiume Miljacka, ha mille volti e una mescolanza difficile da definire.

SOPRA

Il ponte di Mostar, in Bosnia - Erzegovina



ACCANTO

Ferhadija, il viale austriaco di Sarajevo



Per fare un'ottima pizza, ci vuole un'ottima mozzarella

che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della Campania



CATALOGO PDF

**Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.**


TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

Visita il nostro stand al TUTTOFOOD MILANO
Pad/Hall: 10 Stand: H40 - L41



- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com



Tradizionalmente la visita di Sarajevo comincia dall'anima ottomana della città e da una foto alla fontana Sebilj. La piazza di Baščaršija era luogo del mercato fin dal Medioevo, prima ancora dell'arrivo degli Ottomani, quando il bazar divenne uno dei più importanti crocevia commerciali di quest'area." Ma è soprattutto lo spirito di questa città, punto di incontro fra Occidente ed Oriente, fra Cristianesimo e Islam, che ammalia il viaggiatore e di questa città è facile innamorarsi e godere la sua ottima cucina "influenzata sia dall'Oriente sia dall'Occidente e quella della Bosnia-Erzegovina, in particolare, ha ereditato molti piatti turchi ma, in seguito al dominio austriaco, ha subito influenze anche dell'Europa centrale".

Naturalmente una sosta a Mostar, città della Bosnia Erzegovina, è d'obbligo, anche solo per ammirare quel ponte che ha riempito pagine di storia e che è ancora lì, pur ricostruito dopo la guerra, dov'era e com'era, per dirci che la vita continua.

SOPRA

La fontana Sebilj, presso la Bascarsija (Mercato) di Sarajevo

IN BASSO

Panorama dalla cima della Serpentina, sulla baia di Kotor

Il Montenegro

"Serbi, croati, albanesi, rom e musulmani convivono da secoli, ha scritto Simonetta Di Zanutto, nel piccolo spazio che oggi forma lo stato del Montenegro. Lo spirito multietnico è sopravvissuto anche dopo il dissolvimento della Jugoslavia di Tito e la ricca storia del Montenegro pervade da sempre la cultura di questo territorio. Indipendente soltanto dal 2006, il Montenegro fece parte per alcuni anni della confederazione con la Serbia, ma venne riconosciuto stato sovrano già nel 1878, dopo il Congresso di Berlino, e rimase indipendente fino al 1918, con la nascita del Regno

di Serbia, Croazia e Slovenia, mentre nel 1945 entrò a far parte della Repubblica Federale Socialista Jugoslava di Tito, rimanendo però il fanalino di cosa dei sei stati della confederazione. Ma fu proprio negli anni '60 che venne scoperto come meta turistica, grazie alla sua splendida costa." "I quattro bacini della baia di Kotor offrono un panorama indimenticabile da ogni prospettiva, ma il punto migliore per avere una vista mozzafiato è in cima alla cosiddetta "serpentina", la strada di 25 tornanti che da Kotor sale verso Cetinje, attraversando Njeguši, villaggio in collina





ORDINI ASPORTO E DOMICILIO

STRAORDINARIA CRESCITA DELLE VENDITE ON LINE !

**APP MOBILE - ECOMMERCE INTEGRATI
IN TEMPO REALE AL GESTIONALE DI CASSA.**



LIRA
dal 1971
ristoparma
innovazione che piace

La gestione della comanda asporto e domicilio integrata con App Mobile per la ricezione degli ordini on line.

Permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principali vantaggi di questa integrazione sono:

- La riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.
- L'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alla capacità di produzione del locale.
- Evitare le attese telefoniche
- Evitare errori di incomprensione e contestazioni con la clientela.
- Fidelizzare il cliente.
- Guadagnare tempo e nuovi clienti.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

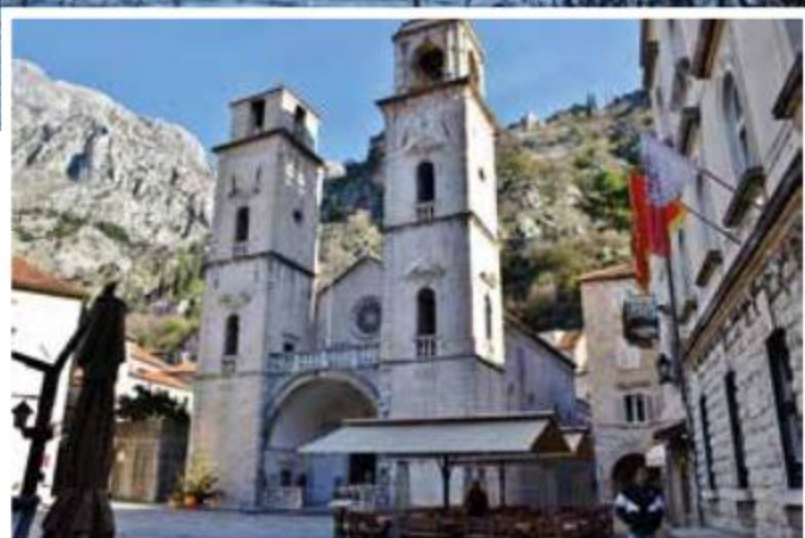
Scrivici

info@ristoparma.it

www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html



LIRA
dal 1971
ristoparma
innovazione che piace



famoso per il suo prosciutto essiccato all'aria, oltre che per il formaggio, il vino e la grappa. L'unico fiordo dell'Europa meridionale è incorniciato da monti impervi. L'itinerario parte da Herceg Novi - Castelnuovo, "la città sempreverde del sole e dei grandi viali da passeggio" come la definiva lo scrittore Ivo Andrić che qui aveva una casa. Una tappa irrinunciabile è Perast, minuscolo borgo marinaro per secoli sotto il dominio veneziano (qui, sotto l'altare della chiesa, è stata sepolto nel 1797 il glorioso Vessillo di Guerra della Marina

A SINISTRA
A sinistra il
lago di Scutari

IN BASSO
Kotor

Veneziana) e mai conquistata dagli Ottomani: conserva un bellissimo centro barocco affacciato sul mare con due pittoresche isolette, l'isola dello Scalpello con il santuario alla Madonna e l'isola di San Giorgio, in passato importante abbazia benedettina. Pochi chilometri dopo si giunge a Kotor, capoluogo della baia e splendida cittadina circondata da mura che s'inerpicano fino sul monte."

Il nostro consiglio è questo: provate il nuovo e resterete affascinati.

ROMA DORI®
MADE IN ITALY

**Produzione
Attrezzature Professionali
per Panifici e Pizzerie**

**NOVITA'
2019**



**Linea
Aria**

Linea Dori 3000 s.r.l. Via di Vigna Girelli, 48/b - 00148 Roma
Tel/Fax +39 06 65671626 - Cell. +39 335 5246972
www.lineadori.com - info@lineadori.com

TUTTE LE GRANDI RICETTE HANNO UN SEGRETO.

QUELLO DELLA PIZZA NAPOLETANA SI CHIAMA **SCIÓRE**,
LA FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO TENERO TIPO 2.

- RICCA DI FIBRE E GERME DI GRANO AD ALTO CONTENUTO DI OMEGA 3 E OMEGA 6
 - IDEALE PER LE LUNGHE LIEVITAZIONI E PER GLI IMPASTI CON LIEVITO MADRE
- CON SCIÓRE LA PIZZA RISULTERÀ RUSTICA E FRAGRANTE

SCIÓRE MOLINO NALDONI. VERA PIZZA NAPOLETANA.



Consigliata da
Vincenzo Cimino
Maestro Pizzaiolo Napoletano



ITAKA

RETHINK HOSPITALITY

ITAKA si rivolge alla ristorazione, proponendo una collezione di portamenù, porta conto, carta dei vini, segnaposto e molto altro, dalle forme minimali e colori selezionati.

Tutti i nostri articoli sono realizzati in **Kurame®**, un composto di rigenerato di cuoio, con proprietà eccezionali per forma e durata, tutto orgogliosamente "made in Italy".



Comunica e proponi al meglio la tua qualità, i tuoi piatti e le tue conoscenze attraverso i nostri articoli.



Personalizzare



L'espressione **"su misura"** acquista un significato concreto: l'ampia scelta di prodotti può essere personalizzata a seconda delle esigenze del cliente.

Perché le nostre creazioni diventino davvero le vostre!



ventidue

comfortable disposable

Blue & White collection

È il colore associato alla spiritualità e all'armonia. È il colore dominante del nostro habitat, del mare e del cielo, possiede un'ampissima gamma cromatica. È declinato nei nostri tovaglioli con decori floreali e forme stilizzate.



Aqua & White collection

Un tono di azzurro che ricorda il mare cristallino di certi atolli che tocca un cielo limpido e solare. Una fresca tonalità nei nostri tovaglioli con decori floreali o forme stilizzate.



VENTIDUE S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. +39 049 5855295
Info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com



Le patatine STAYCRISP MCCAIN: *fanno fare “WOW” anche nelle situazioni più estreme!*



FOODSERVICE
SOLUTIONS

McCain Alimentari (Italia) s.r.l.
via Gerolamo Zanchi, 20,
24126 Bergamo (BG)
infofoodservice@mccain.it



www.mccainfoodservice.it

Soddisfare la nuova generazione di consumatori 2.0 diventa ogni giorno più sfidante: lo smartphone sempre a portata di mano li guida alla ricerca di recensioni eccellenti, dove ogni pasto diventa una vera e propria esperienza a 360°. Il ristoratore che vuole stare al passo con i tempi deve rimettersi in discussione, modulando la propria offerta con proposte uniche e in grado di trasmettere “emozioni” che colpiscano.

Ma c'è di più, anche tra le mura domestiche il consumatore non rinuncia a tutto questo. Ecco che il mercato del fuori casa si è plasmato velocemente e il fenomeno della consegna a domicilio è esploso anche nel nostro Bel Paese: con pochi click la ristorazione raggiunge le case degli italiani aprendo nuove opportunità per i numerosi operatori del settore.

Qualità, unicità, esperienza: tre parole imprescindibili per essere vincenti in questo contesto, dove tutto deve essere al massimo delle aspettative e dove la scelta della materia prima e delle aziende partner a cui affidarsi possono davvero fare la differenza.

McCain, leader nella produzione di prodotti a base di patate surgelate, da sempre attenta ai trend e alle esigenze dei ristoratori ha come mission quella di trasformare

un prodotto semplice come la patatina frita in qualcosa di unico, con particolare attenzione alla qualità e alle necessità operative della cucina.

L'esclusiva gamma Staycrisp McCain mantiene la promessa di servire patatine ogni volta calde, croccanti e gustose “come appena fritte”, per garantire una migliore esperienza di consumo in qualsiasi condizione, anche in quelle più “estreme”.

Lo speciale rivestimento invisibile garantisce infatti un'eccezionale tenuta, sia a livello di croccantezza che di mantenimento del calore, permettendo quindi una maggiore flessibilità in cucina (preparazione anticipata, anche al forno) e nel servizio (gestione momenti di picco, asporto, consegna a domicilio).

Vari test sensoriali sul consumatore, condotti a livello europeo, hanno validato a pieno la ricetta: gusto intenso e naturale di patata, valorizzato da una straordinaria croccantezza, che fa fare “wow” ad ogni morso.

I bastoncini Staycrisp McCain sono disponibili in due diversi tagli, 6x6 e 9x9 mm, nelle varianti classica o con buccia, che risponde alle nuove tendenze legate al ritorno alle origini e alla ricerca di autenticità.



Scopri cosa pensano
i consumatori



Our Chef Solutions

STAYCRISP



Ideali per
la delivery!

CREA LA **WOW**
Experience

Disponibile nei TAGLI 9/9 e 6/6 con e senza buccia

EXTRA
CROCCANTEZZA

TENUTA
ECCEZIONALE

LUNGA
DURATA

Stelle & Calici:

Viaggio Gourmet

tra i sapori

della Liguria

di Virgilio Pronzati

SOTTO
Lo chef Tommaso
Arrigoni (Innocenti
Evasioni, Milano)



La Liguria geograficamente si divide in due Riviere. Ponente e Levante. Entrambe ricche di panorami incantevoli: soffici spiagge e scogliere sul mare, castelli e borghi medievali nell'entroterra. Oltre a distinguersi per preparazioni gastronomiche, quella di Ponente vanta da sempre più ristoranti stellati. Segno che non è solo la sua vicinanza alla Francia, ma una costante ricerca e genialità dei cuochi che operano nel Savonese e Imperiese. E parlando di cucine e chef stellati, non si può non citare la manifestazione Stelle & Calici: Viaggio Gourmet tra i sapori della Liguria, creata da Vite in Riviera (gruppo di produttori di vino e olio del Ponente Ligure) col sostegno della Regione Liguria ed altri enti ed aziende.

Un viaggio programmato in quattro tappe di gusto che, riscuotendo un grande successo, di ogni tappa c'è stato il bis. Quattro grandi chef di notorietà non solo nazionale, ne hanno siglato le rispettive tappe. Congeniale e carismatica anche la sede degli incontri golosi, essendo l'Enoteca Regionale della Liguria ad Ortovero. Ogni cena era realizzata con sceltissime basi reperite stagionalmente nell'ambito ligure e da presidi Slow Food, di cui ogni piatto era abbinato ad un vino Doc e IGT dei produttori di Vite in Riviera, scelto e servito da professionali sommelier Fisar e Ais delle Sezioni di Savona e Imperia.



1

La prima serata, svoltasi nel mese di novembre 2018, ha visto all'opera lo chef Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni di Milano (1 Stella Michelin), che ha proposto agli ospiti il seguente menù a 70 euro. Antipasto: Trancetto di Pesce Spada, Funghi Porcini alle Erbe e Porro fritto con Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2017. Primo: Riso Carnaroli Aquerello, Mantecato con Zucca Gialla, Stoccafisso e Fave di Cacao con Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2017. Secondo: Pescato dei Pescatori di Noli*, *Purea di Castagne Essiccate** all'aglio di Vessalico* e Broccoli all'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure di Ponente con Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Superiore 2016. Dessert: Crostata, Crema di Limone, Pera, Cioccolato e Cialda al Capperio con Ormeasco Passito (*Presidi Slow Food Liguria).

Seconda tappa a gennaio 2019 con il pluristellato Igles Corelli ideatore della "cucina circolare" del ristorante romano Mercerie, col seguente menu a 70 euro: Antipasto: Baccalà mantecato, Cono croccante, Crema al Basilico Genovese DOP, in abbinamento con Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2017. Primo: Risotto Gazzani con Fagioli di Conio*, Patate e Gelato di Prescinseua, in abbinamento con Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2017. Secondo: Stinco e Pancia di Cabannina a maturazione spinta© alle visciole selvatiche e morbido di Sedano rapa in abbinamento con Ormeasco Doc Superiore 2016. Dessert: Bignè fritti e caramellati con salsa Chinotto di Savona* in abbinamento con il Passito di Pigato (*Presidio Slow Food).

2

Terza tappa del viaggio gourmet a febbraio 2019 con lo chef due stelle Gian Piero Vivalda del rinomato ristorante Antica Corona Reale di Cervere col questo menu a 85 euro: Antipasto: Martini di seppie del Golfo Ligure, carciofi spina d'Albenga e gamberi rossi di Oneglia con il Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2017. Primo: Ravioli al plin di coniglio grigio, carciofi spina d'Albenga e tartufo nero della Val Pennavaire con Rossese di Dolceacqua Doc 2016. Secondo: Capretto di Roccaverano allo spiedo d'ulivo, Caponata d'inverno alle olive taggiasche e la sua finanziaria con Riviera Ligure di Ponente Doc Granaccia 2016. Dessert: Mousse di cioccolato bianco e chinotto di Savona* con Passito di Pigato (* presto Slow Food).

3



Ultima sosta golosa a marzo 2019 con lo chef pluristellato Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago, artista dei piatti di pesce d'acqua dolce, con il seguente menu a 85 euro. Antipasto: la zuccina trombetta cotta a freddo, gel della sua acqua e caviale di trota in abbinamento con Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2017. Primo: Bottoni di zuccina trombetta e spuma di Bettelmatt in abbinamento con Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2017. Secondo: la trota, salsa di ribes e prato d'asparago violetto d'Albenga* con Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato e Vermentino. Dessert: l'asparago violetto d'Albenga* .. diventa dolce in abbinamento con Riviera Ligure di Ponente Doc Moscatello di Taggia Passito* (*Presidio Slow Food Liguria).

Stelle e Calici è sicuramente vincente. L'apprezzamento dei clienti delle otto serate è stato più che soddisfacente. Iniziativa lodevole che valorizza l'intero territorio della Riviera di Ponente.

Due parole su Vite in Riviera: una realtà unica del panorama ligure: nata con la sottoscrizione del Contratto di Rete, vede riunite ben 25 aziende vitivinicole ed olivicole, ubicate tra le provincie di Savona ed Imperia, con la Cooperativa Viticoltori Ingauni quale capofila.

SOPRA
Al centro lo chef Marco Sacco con il giornalista Paolo Massobrio. Da sinistra, Vigilio Pronzati, Massimo Enrico, Marco Rezzano - presidente Enoteca Regionale ligure, dalla parte opposta Augusto Mannfredi - AIS Imperia e Luigi Filippi, giornalista



A SINISTRA
la città di Genova

A DESTRA
a destra lo chef
Igles Corelli



A SINISTRA
a sinistra lo
chef Marco
Sacco del
ristorante
Piccolo Lago
a Verbania

Neapolis

510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Mario Moretti



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 – morettiforni.com



Birra dell'Anno, *il concorso delle birre artigianali italiane.*

I concorsi nel settore enogastronomico sono molto diffusi e riguardano tutte le categorie merceologiche conosciute. Ogni volta che vengono stilate classifiche, saltano fuori entusiasmi e critiche, dipendenti dal punto di vista dell'osservatore di turno. Affinchè il risultato finale di un concorso possa essere ritenuto inattaccabile, è giusto che le regole siano chiare e trasparenti, con giudici competenti, professionali e indipendenti. Questi sono elementi che fanno la differenza tra un concorso autorevole e uno improvvisato. Nel settore birra, il concorso più autorevole che si svolge in Italia è Birra dell'Anno, organizzato da Unionbirrai, Associazione di Categoria dei Piccoli Birrifici Indipendenti Italiani. Il concorso, giunto nel 2019 alla quattordicesima edizione, è riservato alle sole birre artigianali italiane. Nel 2019 ha registrato il record d'iscrizioni con 327 birrifici partecipanti (+15% rispetto al 2018) per un totale di 1994 birre (+21%). Numeri questi che rappresentano la crescita di un concorso che fotografa l'evoluzione di un comparto trainante dell'economia legata all'enogastronomia. Con le birre crescono inevitabilmente anche i numeri della giuria internazionale che ha lavorato nei tre giorni che precedono la premiazione. 102 i giudici presenti a Rimini, equamente divisi tra italiani e stranieri, provenienti da ogni parte del mondo. A supporto della giuria c'è stato il lavoro dello staff, capitanato da Simone Monetti, direttore operativo di Unionbirrai. Più di trenta UBT (Unionbirrai Beer Taster) hanno lavorato dietro le quinte affinché la giuria potesse assaggiare in maniera scorrevole le birre in concorso e gestire il grande afflusso di dati provenienti dai tavoli di giuria. Un lavoro, quello dello staff, poco conosciuto all'esterno. La realizzazione di Birra dell'Anno è possibile grazie alla grande macchina organizzativa messa in piedi da Unionbirrai e all'impegno della struttura UBT, vera anima di questo concorso.

Come avvenuto lo scorso anno, i concorrenti hanno iscritto le proprie birre tenendo conto delle 41 categorie disponibili, rappresentative delle tipologie di birra esistenti sul mercato. Il concorso premia tre birre per ogni categoria e il Birrificio dell'Anno. I giudici, assaggiano le birre alla cieca, con la sola indicazione della categoria di appartenenza e un numero che serve ad identificare la birra da giudicare. La scheda di degustazione è molto articolata e prevede il giudizio per ogni parte dell'esame organolettico. L'analisi viene svolta partendo dall'esame visivo della schiuma e della birra, per poi spostarsi a quello olfattivo. Il passo successivo è l'analisi gustativo e tattile della birra, prima di esprimere il giudizio finale. Se durante una delle parti dell'esame organolettico dovesse presentarsi qualche difetto, un apposito box nella scheda di degustazione è dedicato all'indicazione di questi, con un elenco provvisto di check da spuntare. Vista la grande mole di birre in concorso, vengono organizzate delle scremature con apposite batterie di assaggi che permettono di selezionare le migliori, successivamente assaggiate tutte insieme nelle finali delle singole categorie. Nelle finali non vengono compilate ulteriori schede di degustazione, ma si avvia un vero e proprio confronto tra i giudici in merito alla bontà delle birre, confrontandole con le caratteristiche stabilite in partenza nell'identificazione delle 41 categorie. Alla fine di tutto il lavoro vengono segnalate le 123 birre vincitrici, con eventuali due menzioni per singola categoria, che restituiscono un quadro generale della produzione brassicola artigianale in Italia.

In questa edizione, grazie ai premi ricevuti nelle varie categorie, il vincitore del concorso è stato il Birrificio Muckeller, di Porto Sant'Elpidio (FM) nelle Marche. Ed è proprio questa regione che ha conseguito un successo notevole a Birra dell'Anno 2019, con tanti piccoli birrifici marchigiani che hanno ritirato i premi in palio.



FAR PIZZA CON MOLINO DALLAGIOVANNA



Farine speciali per pizza & laNapoletana

Le farine Far pizza Dallagiovanna sono perfette anche per lavorazioni e tecnologie contemporanee, come quella del freddo e regalano pizze profumate, gustose e croccanti. Completa la linea laNapoletana, la farina del vero Pizzajuolo. Approvata dall'AVPN, l'associazione che tutela la Vera Pizza Napoletana, è una farina perfetta per esaltarne le eccellenze: il cornicione puntato, la morbida succosità e il sapore dei migliori ingredienti al mondo.

TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PIZZAIOLI D'ITALIA



leDivine

Dalla selezione dei migliori grani italiani nasce una linea di farine multiuso in grado di soddisfare tutte le esigenze del professionista. Sofia per brevi lievitazioni, Monica per medie lievitazioni ed Anna per lunghe lievitazioni.

DA GRANO ITALIANO



Oltregrano

Una linea di miscele professionali sviluppate dai nostri Maestri dell'Arte Bianca. Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di cereali e semi, che conferiscono agli impasti una facilità di utilizzo ed un'ottima performance in cottura. La linea si arricchisce di tre novità: ilContadino, laPinsa e laPala, ideale per la produzione di pizza in pala e pizza in teglia.

PER NUOVI TRAGUARDI DI FRAGRANZA E GUSTO



Senza glutine e senza lattosio

Pratica e comoda da utilizzare, la linea di preparati Senza glutine e senza lattosio è l'ideale sia per gli intolleranti al glutine sia per i celiaci, ma anche per coloro che seguono un regime alimentare leggero o alternativo. Semplice e pratica da lavorare, la miscela speciale per pane&pizza permette di ottenere un prodotto di qualità in poco tempo.

UN DELITTO NON PROVARLA



Nobilgrano

Dal cuore del grano, i più alti valori tradizionali del germe del grano stabilizzato attraverso il trattamento a freddo per mantenerne tutte le proprietà. Solo i migliori grani accuratamente scelti, lavati in acqua secondo la migliore tradizione molitoria e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche.

Il germe di grano, stabilizzato e reinserito nella farina madre, permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

IL CUORE DEL GRANO PER UN GUSTO UNICO

Dal 6 al 9 Maggio vieni a scoprire tutti i nostri prodotti a TuttoFood - **PAD. 3 STAND H5 - K10**



Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce **"leDivine"**, la linea di farine italiane multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista, ispirata alle grandi donne del cinema italiano.

MONICA, per medie lievitazioni come: tutti i tipi di pane, pizze e focacce, pasta sfoglia, croissant e veneziane.



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO, VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Il 27 Maggio vieni a scoprire *Monica* e la linea leDivine a MeetMassari Firenze - **Hotel500**

SPAGNA

A Milano va in scena

TUTTO FOOD

a cura della redazione

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EX

Dal 6 al 9 maggio ritorna l'appuntamento biennale con il meglio del settore agroalimentare italiano: Tuttofood, la vetrina milanese che anche quest'anno presenta ai propri visitatori un ricco calendario di attività, eventi e showcooking. Prima di tutto il respiro internazionale di questa manifestazione, votata sempre di più all'internazionalità con 32 paesi stranieri rappresentati e con importanti aziende e collettive provenienti da Spagna, Grecia, Portogallo, Regno Unito e Stati Uniti. A conferma del carattere internazionale della manifestazione, il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha recentemente rilasciato un importante riconoscimento che attesta TUTTOFOOD quale unica manifestazione italiana nel settore agroalimentare in grado di garantire un contributo effettivo per l'export degli Stati Uniti.

Le nuove macroaree

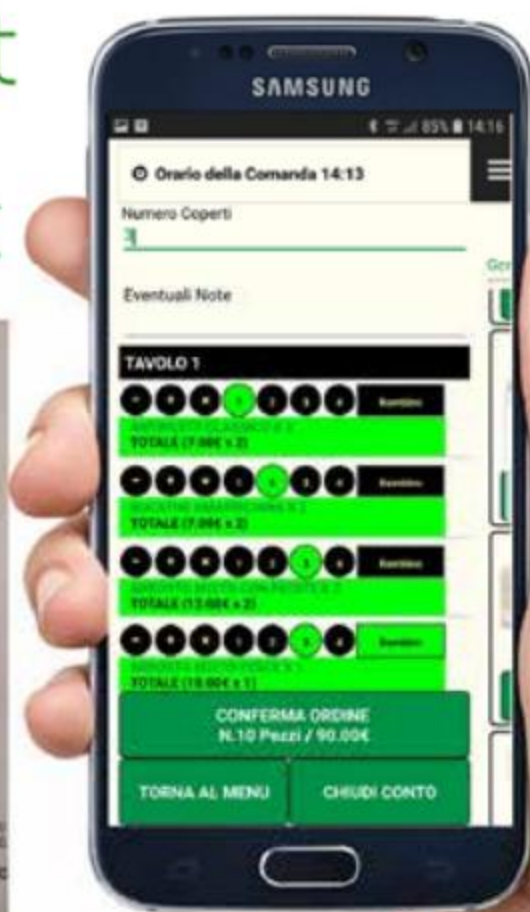
Nasce Tuttowine, lo spazio dedicato al vino realizzato in partnership con UIV- Unione Italiana Vini, che permette ai buyer di spaziare durante la loro permanenza in fiera dal food al beverage. Nuove anche le aree dedicate alle tradizioni nutrizionali, Tuttokosher e Tuttahalal, che consolidano il carattere internazionale della manifestazione. Le nuove merceologie si innesteranno nei comparti delle aree più consolidate della manifestazione. Focus sul mondo delicatessen e della gastronomia a Tuttodeli, al mondo delle conserve con Tuttogrocery; a Tuttosweet grandi conferme del mondo del dolce e dei prodotti da forno, mentre Tuttopasta consolida il segmento pasta secca con l'espansione dei produttori storici ed un focus sulla pasta fresca. Si caratterizzano per le new entry Tuttofrozen e Tuttoseafood, le sezioni dedicate al surgelato e al prodotto ittico; e per la crescente innovazione di prodotto i due storici padiglioni dedicati ai latticini e a carne e salumi, Tuttodairy e Tuttomeat.

Evolution Plaza

Debutta Evolution Plaza, il villaggio della trasformazione digitale che - assieme alla già nota Retail Plaza - guarda all'innovazione del settore agroalimentare. Una nuova area che rappresenta un'opportunità per analizzare come le tecnologie 4.0 possono aiutare la crescita del comparto. Ma Evolution Plaza è anche lo spazio dove aziende e centri di ricerca potranno sperimentare e dialogare tra loro. Si colloca in tal senso la partnership con Netcomm, consorzio del commercio elettronico italiano, che all'interno di quest'area, porterà l'eCommerce Food Lab. Forte investimento su buyer altamente qualificati italiani ed internazionali, grazie anche al contributo di ITA/ICE Agenzia su diversi mercati chiave. L'attenzione ai buyer di alto profilo e orientati a contatti di qualità è anche rafforzata dagli accordi stretti da TUTTOFOOD con importanti associazioni d'oltreoceano come Restaurant Canada, che raccoglie i ristoranti e le catene del fuori casa canadesi e Specialty Food Association, la più importante associazione del settore negli USA.

IL SOFTWARE PER GESTIRE IN MODO PROFESSIONALE LA TUA PIZZERIA O IL TUO RISTORANTE

Pizza
eat
Risto
eat



PIZZA EAT e RISTO EAT sono le soluzioni software professionali per gestire la tua Pizzeria o il tuo Ristorante al costo più basso di sempre.

Non hai bisogno di palmari ma puoi utilizzare semplicemente il tuo smartphone. Entrambi le soluzioni permettono tramite i propri moduli (Gestione, Consegne, Comande, Clienti) di gestire in modo completo il tuo locale. Dalle comande prese in sala, alle prenotazioni telefoniche o presso il bancone. Permette in pochi secondi di prendere l'ordine coordinando in modo perfetto sala e cucina. Gestisce al meglio i carichi di lavoro evitando che gli ordini si concentrino tutti in un determinato orario. Inoltre permette di avere un'app per le consegne a domicilio con un comodo navigatore, il dettaglio dell'ordine e il totale da incassare e tantissime altre funzioni. E' prevista anche l'app per i tuoi clienti che avranno il tuo menù sempre a portata di mano. Questi sono solo alcuni dei problemi gestiti dal sistema PIZZA EAT e RISTO EAT.

E TUTTO QUESTO ED ALTRO LO PUOI AVERE CON MENO DI 1€ AL GIORNO.

Se hai una PIZZERIA il tuo sistema è PIZZA EAT.

Vai sul sito <https://app-gestione-pizzeria.online> troverai filmati demo, tutte le Funzionalità disponibili e potrai ordinare il tuo sistema PIZZA EAT con un click.

Se hai un RISTORANTE il tuo sistema è RISTO EAT.

Vai sul sito <https://gestione-comande-ristorante.com> troverai filmati demo, tutte le Funzionalità disponibili e potrai ordinare il tuo sistema RISTO EAT con un click.

LA LICENZA 4 MESI HA UN COSTO DI SOLI 70€

ORDINALA DIRETTAMENTE DAL SITO CON UN CLICK E SARAI OPERATIVO IN 10 MINUTI

VISITA IL SITO OPPURE CHIAMA AL 334.336.7105 PER MAGGIORI INFORMAZIONI

**ATTIVAZIONE E CONSEGNA
ENTRO 10 MINUTI
DALL'ORDINE**

TUTTO PIZZA

—
*la vetrina
dedicata ai
professionisti
della pizza*

A NAPOLI DAL 20 AL 22 MAGGIO

a cura della redazione

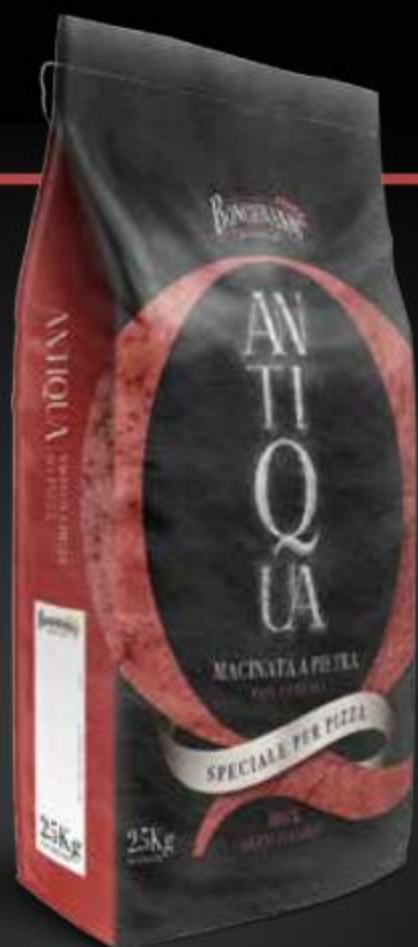


Tre giorni dedicati alle attrezzature, alle materie prime e ai servizi per la pizza e i pizzaioli. Ci saranno tantissime novità dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli, in occasione di TuttoPizza. L'evento, giunto alla sua quarta edizione rappresenta per tutti gli operatori del settore pizzeria, un'opportunità per aggiornarsi, confrontarsi, conoscere ed entrare in contatto con tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza. Prima di tutto l'orientamento di TuttoPizza è quello di valorizzare la pizza e la sua filiera, con particolare attenzione alle innovazioni e a tutto quello che può arricchire la professionalità dei pizzaioli, questo grazie alla presenza di tante aziende (la scorsa edizione c'erano 112 espositori e 218 marchi rappresentati) e agli eventi dedicati: dalle masterclass, alle competizioni e ai convegni. E i visitatori sembrano apprezzare la specificità di TuttoPizza, nel 2018 infatti sono stati staccati 16522 ingressi, con 48 giornalisti accreditati. La cornice - Napoli è storicamente la città della pizza - e la necessità di avere in Italia un contenitore in grado di raccogliere in una sola volta gli operatori, le aziende e i buyer del settore pizza, fanno di Tuttopizza una delle vetrine di riferimento del mondo pizza. Grande interesse soprattutto per le numerose masterclass che animeranno i padiglioni della Mostra d'Oltremare dal 20 al 22 maggio e che spazieranno dagli impasti per pizza, alle attrezzature, alle ricette più innovative e anche alla tradizione campana.



BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

FORZA DELLA NATURA



ANTIQUA

PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA

Da oggi è disponibile Antiqua
con cereali speciale per Pizza!

Antiqua è la linea di farine pregiate che si distingue per il profumo intenso e il colore ambrato. Il grano viene macinato a pietra in un unico passaggio, per mantenerne inalterate tutte le proprietà.

Scopri tutta la linea su ANTIQUAFARINA.IT

Pizza & Pasta Italiana

ad Internorga

2019

La pizza e il
Made in Italy
in vetrina ad
Amburgo

NOVALTEC, QUANDO **PULIRE** DIVENTA **FACILE**

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia



PIASTRELLE



PAVIMENTI



ACCIAI



RISPETTA NORMA HACCP

EROGA VAPORE 175°

ASPIRA E ASCIUGA

**+ di 30.000 CLIENTI
MANCHI SOLO TU!**

CHIAMA E PROVALA GRATUITAMENTE

CHIAMA ORA 041 449949

Dal 15 al 19 marzo si è svolto ad Amburgo il salone Internorga, manifestazione dedicata alle novità del settore food, beverage, equipments e servizi per l'accoglienza e la ristorazione professionale. La fiera anseatica, giunta quest'anno alla sua 93esima edizione è un punto di riferimento non solo per il mercato nord europeo ma anche per tutto il mondo, tanto che in cinque giorni ha raccolto più di 96mila visitatori e 1300 espositori provenienti da più di venti nazioni.

Tanti gli eventi in programma, l'International Food Service Forum, la Craft Beer Arena, dedicata alle novità del mondo birrario, La Craft Spirit Lounge e la Grill and Bbq Court con degustazioni e dimostrazioni per il pubblico appassionato di cotture alla griglia e alla brace. Da segnalare inoltre La Gastro Start Up Competition dedicata alla migliore start up di cucina e il Next Chef Award con il famoso cuoco tedesco Johann Lafer. La ricca capitale anseatica, con il suo porto (tra i 3 più grandi del continente) ha una vocazione commerciale che risale al Medioevo ed è tra le città più ricche della Germania e di conseguenza d'Europa. La ricchezza, il prodotto interno lordo della città sull'Elba è superiore a tutte le altre città tedesche -ad eccezione della capitale Berlino- le bellezze architettoniche, la cultura e la tolleranza tipiche di tutte le città che vivono di commercio marittimo, fanno di questa "Venezia del Nord" una delle mete commerciali e turistiche più ambite d'Europa.



La Scuola Italiana Pizzaioli ad Amburgo

La pizza in Germania è diffusa e apprezzata e il suo indotto comprende rivenditori, grossisti produttori di attrezzature e fornitori di materie prime, che all'interno della vetrina anseatica hanno saputo esprimere al meglio tutte le novità del Made in Italy. La rivista Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, ha confermato come nelle precedenti edizioni, lo stretto legame con il salone Internorga, facendosi portavoce della pizza Italiana e delle sue innovazioni che tanto vengono apprezzate nel mondo. Per fare questo è stato fondamentale l'apporto della Scuola Italiana Pizzaioli e dell'istruttore con Percorso Formativo Certificato **Giuliano Bucci** (La Fattoria, Roccaraso - L'Aquila). Il modo migliore per apprezzare la pizza è certamente farla assaggiare ma anche spiegarne le caratteristiche e capire quali possono essere le opportunità e le competenze tecniche richieste: l'area occupata da Pizza e Pasta Italiana ha operato proprio in questo senso, proponendo assaggi ma anche coinvolgendo il pubblico in dimostrazioni pratiche e teoriche





Se vuoi la **Vera Napoli** scegli **BellaNapoli!**

labinfo.net



La pizza napoletana non ammette imitazioni.
Cornicione alto e soffice che racchiude un cuore
morbido e ricco dei migliori ingredienti della tradizione.

**Questa è l'essenza della vera Napoli che ritrovi
nelle nostre farine approvate da AVPN.**

Strapizza BellaNapoli è anche certificata



www.strapizza.it Seguici su Facebook!



Come Partner del Team Forward Racing,
Strapizza riporta sui circuiti del Motomondiale
lo storico costruttore italiano **MV Agusta**

Strapizza e Madison insieme a
TUTTOPIZZA Mostra d'Oltremare di Napoli
20-22 MAGGIO - PAD. 2 - BOX 135

Madison®
PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA

su impasti, farine, lavorazioni e cotture. Le finestre formative organizzate nelle cinque giornate di Internorga, sono state possibili grazie al supporto di importanti partner che hanno saputo mettere a disposizione attrezzature, materie prime e soluzioni per la pizza e le pizzerie in Germania: Forni Cuppone, Molino Augugiaro e Figna con la linea di farine per pizza 5 Stagioni - Greci per le farciture per pizza, Ventidue, Gi Metal, Farm Frites, Dalmec per le attrezzature per il freddo, mozzarella Francia e Acqua Panna - San Pellegrino.



La selezione tedesca del Campionato Mondiale della Pizza.

Ormai giunta alla sua seconda edizione, la selezione amburghese del Campionato Mondiale della Pizza sta diventando un appuntamento immancabile per i pizzaioli in Germania e non solo italiani. Ventuno i partecipanti, a rappresentare pizzerie di tutta la Germania, da Berlino, Amburgo, Stoccarda e molte altre località tedesche. **Pasquale Corvaglia**, della trattoria Da Pasquale (St. Peter Ording, località balneare sul Mare del Nord) è il pizzaiolo che ha guadagnato l'accesso diretto al Campionato Mondiale della Pizza 2019 con la pizza "Amalfi" farcita con mozzarella Fior di latte, guancialetti, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano, Burrata e limone di Amalfi. Al secondo posto si classifica Domenico Tedesco della pizzeria Pizzavola di Weilimschonburg, mentre il terzo posto va a Sibin Musev, della pizzeria "Zum Steinafen" a Launeau.

Tutti i punteggi della selezione tedesca del Campionato Mondiale della Pizza 2019 sono disponibili sul sito www.campionatomondialelapizza.it



DAL 1919 VESTIAMO I MIGLIORI LOCALI IN TUTTO IL MONDO

Locali di prestigio come **7K Restaurant Cafè** in **Kazakistan**, famoso per la sua cucina italiana, ha scelto lo stile, l'artigianalità, la progettazione dedicata e la cura del dettaglio che Carimati fornisce da 100 anni ad ogni cliente.



**Contattaci, il team Carimati è a tua disposizione
per dare vita e stile al tuo nuovo locale.**

CARIMATI S.r.l.
Via XXV Aprile, 21
24020 Scanzorosciate - BG
Tel +39 035 200055
www.carimati.it





A SINISTRA

Wang Xiaowei, il vincitore

HOTELEX

Shanghai,

la pizza italiana

conquista la Cina

Quest'anno a Shanghai, dal 1 al 4 aprile si è tenuto il salone Hotelex, manifestazione internazionale che ha superato ogni record per affluenza di buyer, distributori e agenzie. Molte le aziende italiane operanti principalmente nei settori caffè, gelato, pizza, primi piatti pronti e attrezzature per la ristorazione. A parlare sono soprattutto i numeri, ovvero circa 146,500 visitatori professionali provenienti da 22 paesi, 5.135 buyer esteri e più di 2.000 aziende rappresentate con realtà provenienti da Cina, Italia, Spagna, America, Germania, Giappone, Hong Kong, Macau e Taiwan.

Certamente la pizza rappresenta una grande fetta delle importazioni cinesi e come recita il detto "gli italiani hanno inventato la pizza, gli americani la sanno vendere e i cinesi la sanno apprezzare": le importazioni legate al piatto italiano più apprezzato al mondo stanno crescendo sempre di più. Secondo le statistiche il mercato cinese ha avuto un boom di crescita che partendo dagli 8.3 miliardi nel 2010 per arrivare ai 24.5 miliardi nel 2019. E gli spazi di crescita sono davvero ampi.

Hotelex, attività e competizioni

Oltre al business, Hotelex propone moltissime competizioni tra professionisti per attirare gli operatori: ricordiamo quella dedicata ai baristi, alla mixology e alla pizza, quest'ultima valorizzata con ben due competizioni: la Shanghai Pizza Championship dall'impronta americana fino alle Selezioni del Campionato Mondiale della Pizza per la Cina, giunta alla 5° edizione ed organizzate dalla nostra rivista.

di Caterina Orlandi

A DESTRA

Da sinistra lo chef Ricky Lasagna, Gian Filippo Murari, Carmine D'Arienzo

Pizza & Pasta Arena

La novità di quest'anno è stata l'ampliamento dell'area di Pizza e Pasta Italiana al settore della pasta, realizzato tramite con 2 postazioni di cottura distinte ma allo stesso tempo comunicanti: una dedicata alla pizza con tutte le sue declinazioni e l'altra alla pasta e primi piatti.

Gli Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli - Angelo Silvestrini e Roberto De Santis hanno realizzato sia pizza che primi piatti, per far conoscere in un viaggio di sapori la cucina italiana da nord a sud, con il pesto ligure e la famosa 'Nduja calabrese.

Ben 7 chef si sono turnati durante le 4 giornate fieristiche, coadiuvati e coordinati da chef Giuseppe Tino di Food Anatomy Lab e Fabio Camilloni, chef executive del Casanova, uno dei più importanti ristoranti di Shanghai e titolare dell'azienda Pictor's Tree: tutti gli chef fanno parte di Italia Chef Society, un gruppo di top chef che operano e lavorano in Cina.

L'arena di Pizza e Pasta Italiana ad Hotelex ha ospitato Roberto Bernasconi -dal 2006 ha lavorato in diversi ristoranti italiani a Shanghai ed ora dirige il proprio ristorante "Porto Matto" e Lucky Lasagna, di Roma che ha lavorato in diversi importanti ristoranti internazionali della città. E poi ancora il giovane chef Luigi Coccimiglio che opera come chef al ristorante Riva all'Intercontinental di Suzhou, Carmine D'Arienzo di Napoli che ha lavorato nei diversi ristoranti della catena Mammamia in Cina, e infine il fondatore ed amministratore di Italia Chef Society Gian Filippo Murari di Verona, approdato 3 anni fa dalla "Pergola" di Roma a Shanghai e oggi Executive Chef al Parkyard hotel a Zhangjiajie High Technology Park.



I partner tecnici e le eccellenze Made in Italy

Tutti i partner tecnici che hanno supportato l'evento sono aziende italiane di alto valore che spaziano dal food alle attrezzature: Molino Agugiaro & Figna per le farine dedicate al mondo della pizza, Steriltom per la polpa di pomodoro di altissima qualità, Granarolo per i prodotti lattiero caseari, Costa d'oro per l'olio di oliva, Pastificio Di Martino per la pasta di grano duro, Gi-Metal per le pale e la minuteria per la pizza, Cuppone Ovens per i forni elettrici e le impastatrici, Sirman per i prodotti per la lavorazione di materie prime e Fusion per i banchi pizza refrigerati.

Annarita Spina di Aurora Food, che si occupa da anni della vendita di prodotti italiani in Cina, sostiene che "il cibo italiano è per gusti, consistenze e cotture molto diverso dalla cultura culinaria cinese, anche se oggi esistono in Cina tantissimi estimatori dei prodotti italiani e ottimi cuochi la stragrande maggioranza del mercato cinese ancora non conosce a fondo la cucina italiana. Per questo motivo per pubblicizzare al meglio i nostri prodotti bisogna creare occasioni divulgative che permettano di presentare le nostre eccellenze, non solo assaggiando ma anche parlando delle origini, della tradizione e degli alti standard qualitativi che hanno i prodotti italiani [...] È bellissima la passione che questi pizzaioli dedicano alla pizza e ai prodotti italiani, meritano il nostro ringraziamento e sostegno in quanto promotori della cultura culinaria italiana in Cina.

Francesco Giordano direttore commerciale mercati internazionali di Pasta Di Martino "Sia la pizza che la pasta italiana stanno avendo una grande crescita in tutti i mercati internazionali, dall'Europa agli Stati Uniti. La Cina per noi rappresenta un mercato importante, con forti margini di crescita. Per Pasta Di Martino, questa prima esperienza ad Hotelex, nello spazio di Pizza e Pasta Italiana ha rappresentato una scommessa, non essendo strettamente una fiera di food, sfida vinta con successo, perché ci ha aperto le porte ad un mercato difficile, frammentario ma sicuramente redditizio, quale quello HORECA in Cina. Ed ancora, dare la possibilità al pubblico di assaggiare i prodotti fatti da chef italiani di alto livello, vuol dire non solo far capire il prodotto ma far conoscere il prodotto con tutto il bagaglio di storia e di tradizione, come di Martino si propone di fare dal 1912.



A SINISTRA

Il podio della gara

Jia-Jia Ge, senior marketing manager per la Cina, azienda Food Gears che rappresenta Costa D'Oro
"L'evento organizzato da Pizza e Pasta Italiana è stato emozionante e preparato nel migliore dei modi. La partecipazione di Costa d'Oro è stata accettata molto favorevolmente e L'olio ha contribuito a dare quel senso di italianità e quel valore aggiunto agli chef".

I risultati delle selezioni cinesi del Campionato Mondiale della Pizza organizzate da Pizza e Pasta Italiana, che vedranno il vincitore sfidare nel 2020 i pizzaioli di tutto il mondo ai prossimi Campionati.

SOTTO
Daniel di
Granarolo Cina



n°	Concorrente	punti	class	città	pizzeria - ristorante
14	Wang Xiaowei	1593	1	Shanghai	Bella Napoli Italian restaurant
17	Zhang Zhiwei	1556	2	Tianjin	Bella vita Italian restaurant Tianjin
7	Chen Yan	1522	3	Changsha	Ciao Bella restaurant
19	Li Zhenxi	1507	4	Shanghai	Bella Napoli Italian restaurant
12	Zhang Fengqi	1492	5	Wuhan	
13	Wang Tian	1484	6	Wuhan	Ita Lian Kiln Grilled Pizza Western Restaurant
21	Han Liang	1432	7	Chifeng	Chifeng Le Cube Catering Management Co.
4	Zhang Yingjie	1428	8	Beijing	Annies Italian Restaurant
5	Fu Libo	1422	9	Shanghai	Shanghai kuna Coffee
10	Xu Nan	1404	10	Liaoyang	Corner has love
3	Jia Yibo	1367	11	Wuhan	Wu han Dongmi Western Restaurant
18	Zhong Qiangqiang	1366	12	Tianjin	Bella Vita italian restaurant Tianjin
9	Zhang Jiayan	1344	13	Tianjin	Bella Vita italian restaurant Tianjin
2	Bai Zhiqiang	1326	14	Lanzhou	Lanzhou Ciao Napoli Pizza
20	Wu Jinyong	1324	15	Shanghai	Micang Coffee, Changshu Road, Xuhui District,
11	AMIN AMIRAN	1314	16	Shanghai	Shandiz restaurant
8	Gao Wengang	1281	17	Tianjin	Bella Vita italian restaurant
6	Kong Fanfei	1251	18	Shanghai	Shanghai kuna Coffee
16	Yang Linshang	1235	19	Shenzhen	Shenzhen Azzurro italian private kitchen
1	Caterina Nikolas	1224	20	Shanghai	Casa Giulio
15	Tao Fengjie	924	21	Shanghai	New oriental cooking school





Federico Cuppone,
CEO di Cuppone Ovens

"Abbiamo avuto l'opportunità di supportare con le nostre attrezzature la manifestazione organizzata dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, in cui oltre a numerosi stage tenuti da pizzaioli e cuochi di altissimo livello si sono svolte anche le selezioni per i campionati del mondo 2020. Per noi è stata un'ottima opportunità, non solo per confrontarci con i professionisti del settore facendo nostre le loro riflessioni, ma anche per far conoscere il nostro prodotto in un mercato che avrà un'enorme espansione e in cui, comunque già ora, i pizzaioli, tutti peraltro molto giovani, hanno dato prova di possedere delle capacità tecniche di alto livello, ci auguriamo di poter continuare a collaborare con voi rinnovando i continui successi che abbiamo raggiunto insieme."

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu



Mangiare in "bianco"

*proprietà, benefici
e controindicazioni
dei cibi bianchi*

parte 2



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Finocchio. È uno degli ortaggi bianchi con meno calorie, infatti apporta solo 9 kcal per 100 grammi: perfetto quindi da consumare come snack "spezzafame" o come contorno di un secondo a base di proteine, inoltre è molto ricco di sali minerali e vitamine per il benessere dell'organismo. Il finocchio contiene anche tanta acqua ed oli essenziali che conferiscono a questa verdura proprietà diuretiche e digestive, per di più contrasta la formazione dei gas intestinali, favorisce una corretta digestione ed ha un grande potere saziante per via delle molte fibre che contiene.

Mela. Le mele sono un frutto straordinario che si trova facilmente tutto l'anno, ne esistono di tante varietà, colori e gusti diversi, ma sono tutte alleate della salute di grandi e piccini. Questo frutto

è ricchissimo di sali minerali, vitamine e antiossidanti (in particolare quercetina), inoltre è adatto anche ai diabetici perché il fruttosio contenuto nelle mele è metabolizzato senza l'azione dell'insulina. Contengono poi molte fibre, tra cui la pectina, che è utile contro l'ipercolesterolemia e la stipsi.

Cavolfiore. Questa verdura contiene poche calorie (25 Kcal per 100 gr) e regala un importante effetto saziante dovuto all'apporto delle fibre e dell'acqua, pertanto è ideale per favorire il benessere intestinale e per combattere la ritenzione idrica. I cavolfiori sono anche ricchi di sali minerali, vitamine e antiossidanti come la quercetina, inoltre fanno parte della famiglia delle crucifere e dunque contengono il sulforafano, una sostanza che sembra possa esplicare un'azione

protettiva contro i tumori intestinali, polmonari e del seno. Grazie alla loro composizione nutrizionale, questo tipo di cavolo è anche utile nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. È consigliabile farne il pieno soprattutto in inverno perché sono di stagione.

Latte. Si tratta di un alimento di origine animale, dunque, che presenta caratteristiche nutrizionali molto differenti rispetto a quanto detto finora per i vegetali bianchi, tuttavia, per la sua importanza, non può essere tagliato fuori dall'elenco dei cibi bianchi con maggiori proprietà benefiche. Bere latte contribuisce infatti a soddisfare il fabbisogno giornaliero di nutrienti essenziali per la vita, in particolare di proteine ad alto valore biologico (dette anche proteine nobili), che comprendono inoltre gli aminoacidi essen-

MOSTRA D'OLTREMARE



Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

TuttPizza

4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA
20>22 MAGGIO 2019

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:



4° Trofeo Tuttopizza



PIZZACHEF
GALA DELLA PIZZA GOURMET

CORSO PER A.P.P.

ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

**2° CONVENTION
NAZIONALE DEL
PIZZAIUOLO**

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com



organizzata e promossa da:

main sponsor:



ticketlab

SQUISITO
EVENTI



ziali con funzioni importantissime per la crescita e il rinnovamento delle cellule; vitamine del gruppo B, specialmente la B12, che sono fondamentali per il corretto sviluppo e funzionamento del sistema nervoso, soprattutto per quanto riguarda i più piccoli, e minerali indispensabili come il calcio, sostanziale per l'ossificazione di bambini e adulti, ma anche per il corretto funzionamento di cuore, muscoli e nervi. Il latte contiene anche il lattosio, uno zucchero che dona energia di pronto utilizzo, purtroppo, però, alcune persone ne sono intolleranti: per ovviare a questo problema si possono mangiare latticini delattosati o formaggi stagionati perché naturalmente privi di lattosio.



I cibi bianchi da limitare

In realtà, non tutti i cibi bianchi sono così salutarì e consigliati per un consumo abbondante nell'alimentazione. In particolare, l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha fissato dei limiti di consumo proprio nei confronti di due alimenti bianchi che, se assunti in quantità eccessive, possono spianare la strada allo sviluppo di numerose patologie e disturbi:

- **lo zucchero semplice** (non solo quello bianco, ma anche quello di qualsiasi altro colore, raffinato o meno come ad esempio quello di canna). Nella lotta contro il sovrappeso, l'obesità e tutte le patologie ad esse correlate, che si sottolinea

sono sempre più presenti anche in età pediatrica, l'OMS ha diffuso delle linee guida specifiche per la riduzione del consumo di zucchero e, nel dettaglio, indica che gli zuccheri aggiunti devono essere al di sotto del 5% dell'apporto energetico quotidiano e cioè, in una dieta da 2000 kcal, non più di 25 grammi (pari a circa 5 cucchiaini di zucchero)

- **il sale**. Un suo consumo eccessivo determina un innalzamento della pressione arteriosa, con conseguente aumento del rischio d'insorgenza di gravi patologie cerebrovascolari.

L'OMS raccomanda un consumo massimo di 5 grammi al giorno di sale,



*Dal 1901,
la Farina secondo Natura.*

SETTE G

LA NUOVA FARINA AI SETTE CEREALI CON GERME DI GRANO



TUTTO IL BUONO DEI CEREALI. CON LA PARTE NOBILE DEL SEME.

I cereali costituiscono la base della nostra dieta mediterranea. E per ottime ragioni: forniscono infatti un numero illimitato di **benefici per la nostra salute**. Riducono il rischio di malattie cardiovascolari, diabete e cancro; forniscono abbondante energia e svolgono un ruolo importante nella gestione del peso corporeo. **"Sette G" di Molino Rachello**, disponibile anche nella versione interamente biologica, nasce per portare nelle vostre cucine un alimento genuino e sano, frutto dell'equilibrata miscelazione delle farine di grano tenero, grano duro Senatore Cappelli, Tritordeum, farro spelta (anche integrale), avena, segale e riso. Un mix funzionale che include anche il **germe di grano** - il vero "cuore" del chicco - conferendo al prodotto finito un gusto e un profumo unici.

IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE, PASTA E PIZZA IN PALA FRAGRANTI E PIÙ DIGERIBILI.

MOLINO RACHELLO

Via Everardo, 51 - Musestre di Roncade (TV) - Tel. 0422 823364 - molinozachello.it



corrispondenti a circa 2 grammi di sodio al giorno.

- Farina 00

I prodotti realizzati con la farina 00 sono bianchi, morbidi e buoni, però, di contro sono privi di fibre, sali minerali, aminoacidi e vitamine che, invece, sono naturalmente presenti nella farina integrale. Le farine raffinate tendono a far alzare velocemente la glicemia a differenza di quanto avviene invece con le farine integrali che riescono a tenere sotto controllo meglio il glucosio e di conseguenza l'insulina nel nostro organismo.

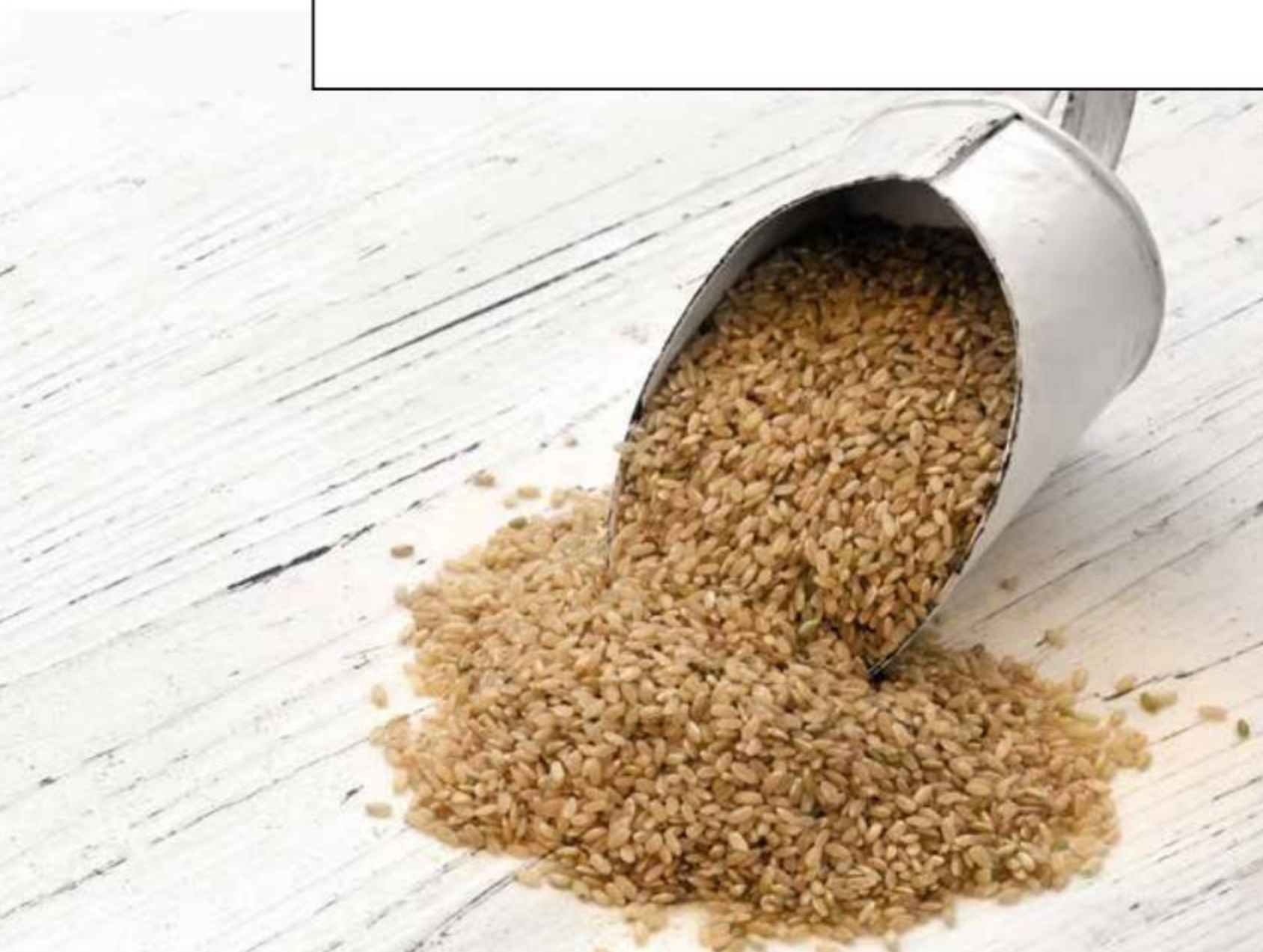
- Riso raffinato

Lo stesso discorso vale per il riso raffinato, ovvero quello bianco che si trova comunemente in commercio nelle sue tante varietà. Questo prodotto ha esattamente gli stessi svantaggi della farina 00 con cui si ricavano pane, pasta, dolci, ecc. Meglio scegliere il riso integrale, privato

solo della parte esterna non commestibile, ricco in fibre, sali minerali e vitamine.

- Margarina

Per molto tempo si è pensato, erroneamente, che la margarina fosse un prodotto migliore del burro in quanto più leggero e sano. Inizialmente, questo prodotto era composto da grassi idrogenati e quindi non sano, oggi si trovano quasi tutte le margarine con la dicitura "senza grassi idrogenati", lo stesso però non si tratta di un prodotto naturale. La margarina, infatti, viene realizzata con oli vegetali ed acqua a cui vengono aggiunti alcuni additivi ed il risultato finale può presentare un elevato contenuto di grassi saturi. I grassi utilizzati per realizzare la margarina, generalmente, sono di origine vegetale per cui sono sottoposti, a monte, a processi industriali che di sicuro non apportano benefici alla nostra salute.



DIAMOND, UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Design: Matteo Beraldi



AD: Matteo Beraldi - Graphic: E-LEVA



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza
in un touch.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed
esaltazione dei sapori.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze
per camera di cottura.

Diamond è il primo forno elettrico centro stanza (**panoramic 360°**) nato dall'esigenza di avere un **prodotto estetico e iperfunzionale**, in grado di soddisfare la crescente richiesta di coinvolgere i clienti attraverso preparazione e cottura del cibo a vista in tempo reale (**showcooking**). Il suo **cuore tecnologico** lo rende un prodotto estremamente intelligente e funzionale, grazie anche ad un **risparmio energetico "superior"**. Cuoce fino a **9 pizze** Ø 35 cm per singola camera.



Alluminio



Piombo



Ottone



WWW.ITALFORNI.IT

ITALFORNI Pesaro
Via dell'Industria, 130 Località Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro - Italia T. 0721/481515 F. 0721/482453
info@italforni.it

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Napoleone e il pollo alla Marengo

Una bella ricetta tra storia e leggenda

di Stefano Buso

Un flirt tra Napoleone e i piaceri di gola fa quasi sorridere. Egli è famoso per i trascorsi militari e le battaglie, che a onor del vero non sempre andarono a lieto fine. Ad esempio, la Campagna di Russia, dove i francesi - colpa dell'inverno rigido - dovettero ritirarsi per non morire assiderati. In verità non ci furono solo le gelide steppe di Madre Russia a fare uno sberleffo allo stratega corso, ma anche il capitolombolo di Waterloo che vide contrapposti da un lato le truppe napoleoniche e dall'altro il Duca di Wellington con la settima coalizione (18 giugno 1815). Ciononostante, per assurgere a fama e gloria paragonabili agli antichi Cesari e perché no, persino ad Alessandro Magno, il generale-imperatore ottenne affermazioni a dir poco epocali. Per citarne alcune - la battaglia di Rivoli (gennaio 1797), quella delle Piramidi (luglio 1798), la tenzone di Ulma contro la terza coalizione (ottobre 1805) e per l'appunto la battaglia di Marengo (giugno 1800).

Naturalmente i trionfi di Napoleone sono di più, visto che eccezionalmente la storia conobbe strateghi più abili. Tra l'altro, proprio il tafferuglio di Marengo fu teatro di un insolito resoconto culinario. Ma torniamo all'impavido generale - tracciandone un fulmineo vademecum, sia per interesse storico che per comprendere la tempra di colui che tra la fine XVIII e l'inizio del XIX secolo fece tremare l'Europa tenendo testa ai migliori eserciti dell'epoca.

Napoleone Bonaparte nacque ad Ajaccio il giorno di Ferragosto del 1769. Un anno prima, col trattato di Versailles, la Repubblica di Genova aveva concesso il nulla osta alla Francia per l'annessione della Corsica, che in tal modo venne invasa dall'esercito di Luigi XV. Così, quando Napoleone emise

i primi vagiti fu a tutti gli effetti suddito francese. Da grandicello, grazie alle finanze della famiglia, andò a studiare in Francia e lì si erudì al pari dei rampolli delle famiglie bene. Seppur giovane ed inesperto aveva tutti gli elementi distintivi dell'enfant prodige. Iniziò col frequentare la prestigiosa scuola militare e, a soli sedici anni, fu nominato ufficiale con il grado di sottotenente. La sua carriera si interruppe con lo scoppio della Rivoluzione francese (1789), cosicché, fece la valigia e ritornò in fretta e furia ad Ajaccio. Come biasimarlo visto la quantità di teste che caddero a Parigi in quel periodo tenebroso! Pur esule non accantonò le pulsioni militaresche, difatti, si unì al movimento rivoluzionario corso tuttavia senza ottenere affermazioni.

Il Napoleone vincente era di là a venire, perciò, la cronaca di questo periodo non riporta notizie trionfalistiche che lo riguardino. Forse la prima occasione in cui egli poté farsi valere fu durante l'assedio di Tolone (1793) - in cui si schierò in opposizione a monarchici e inglesi macchiandosi purtroppo di un'efferata repressione a danno dei civili. Il resto fu un susseguirsi di successi, che fecero sì che Bonaparte e le sue gesta divenissero argomento clou per i tomi di storia.

Sull'appetito, al contrario, non si sa granché, dal momento che nella storia che lo riguarda risultano mire espansionistiche e un'inesauribile vanagloria più che casuali pettegolezzi gastronomici. Pare non fosse un crapulone e nemmeno buon-gustaio alla stregua di Brillat Savarin. Insomma, era un soldato, per lui cibo faceva rima con rancio e non con orpelli culinari e ambrosie fiabesche che all'opposto seducevano i salotti parigini.

A SINISTRA
Louis-François
Lejeune, Battaglia
di Marengo

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Ovvio che qualcosina lo stuzzicava, ad esempio, il polletto poi battezzato “alla Marengo” preparato dal cuoco della guarnigione a conclusione della omonima battaglia. L'evento prese le mosse il 14 giugno 1800 coinvolgendo i fanti francesi e quelli austriaci capeggiati da Michael von Melas. La battaglia si svolse a est del fiume Bormida, presso l'attuale Spinetta Marengo, nell'Alessandrino. La scintilla scoccò all'alba con at-

tacco a sorpresa degli austriaci che misero sotto scacco gli avversari; i francesi, frenata la prima offensiva sembravano condannati al peggio, però, nel pomeriggio, giunsero i rinforzi di Louis Desaix, che permisero a Napoleone di contrattaccare. Prima di sera l'Imperatore aveva in mano l'insperata vittoria, mentre l'esercito austriaco batteva in ritirata. Il giorno dopo von Melas si arrese chiedendo la fine delle ostilità.

LA RICETTA DEL CELEBRE POLLO
GUSTATO A MARENGO

Deposte le armi, si narra che Bonaparte avesse un certo languorino, chissà, forse per via dell'esito della scaramuccia.

Quel caratteristico appetito proprio di chi assapora il trionfo e vuole crogiolarsi forte del successo sudato a caro prezzo. Si rivolse allora al cuociniere Dunand ordinandogli di preparare un boccone. Dunand sapeva che Napoleone non brillava per pazienza e senza perdere tempo mandò i suoi aiutanti in cerca di qualcosa di commestibile nelle cascine limitrofe.

“Portate quel che trovate, su forza...” – forse così avrà esclamato il cuoco col timore di lasciare a stomaco vuoto il suo capo! In verità nei casolari adiacenti c'era rimasto ben poco, in quanto alla vigilia dello scontro i

contadini erano fuggiti a gambe elevate sperando così di salvare la pelle. Ad ogni modo gli uomini tornarono all'accampamento con un paio di polli, una manciata di gamberi, una presa di strutto, qualche ovetto e dell'aglio raccolto in un orto lì vicino. Visto il bottino raggranellato, Dunand si mise immediatamente all'opera, prima pulendo il pollame, poi facendolo a pezzi e soffriggendolo con l'aglio in modo da conferirgli colo-

re e sapore. A cottura conclusa riuscì persino ad abbellire il tutto utilizzando le uova cotte all'occhio e i gamberi d'acqua dolce. Napoleone non solo gradì quanto preparatogli, anzi, sembra che volle gustare detta pietanza in altre circostanze, in ricordo di quel giorno propizio.

Da allora la delizia fu il “pollo alla Marengo” anche se pian piano subì qualche variazione, tra cui l'impiego della farina per rosolare la carne, l'uso del vino, i funghi, il succo di limone, i crostoni di pane e il prezzemolo per vivacizzare l'ensemble. Qualche storico sostiene che il generale fosse convinto che la ricetta gli avesse portato fortuna, quindi è quasi sicuro che non la gustò alla vigilia di Waterloo – potrebbe malignare qualche detrattore. Sia quel che sia, questa “food” divagazione illumina di una luce differente l'imperterrito guerriero, famoso quale condottiero più che come gourmet. Quanto sia vero questo aneddoto nessuno lo sa, viceversa è appurato che gli esiti della battaglia favorirono ancora una volta i francesi. Certo è poi che il pollastro così agghindato fa parte da lustri della tradizione culinaria subalpina e appassiona tanti buongustai che assaggiandolo hanno modo di commemorare quel fatidico 14 giugno – data che contribuì a glorificare Napoleone e, marginalmente, a scrivere un piccolo capitolo della saga gastronomica.

IN FOTO

Pollo alla Marengo



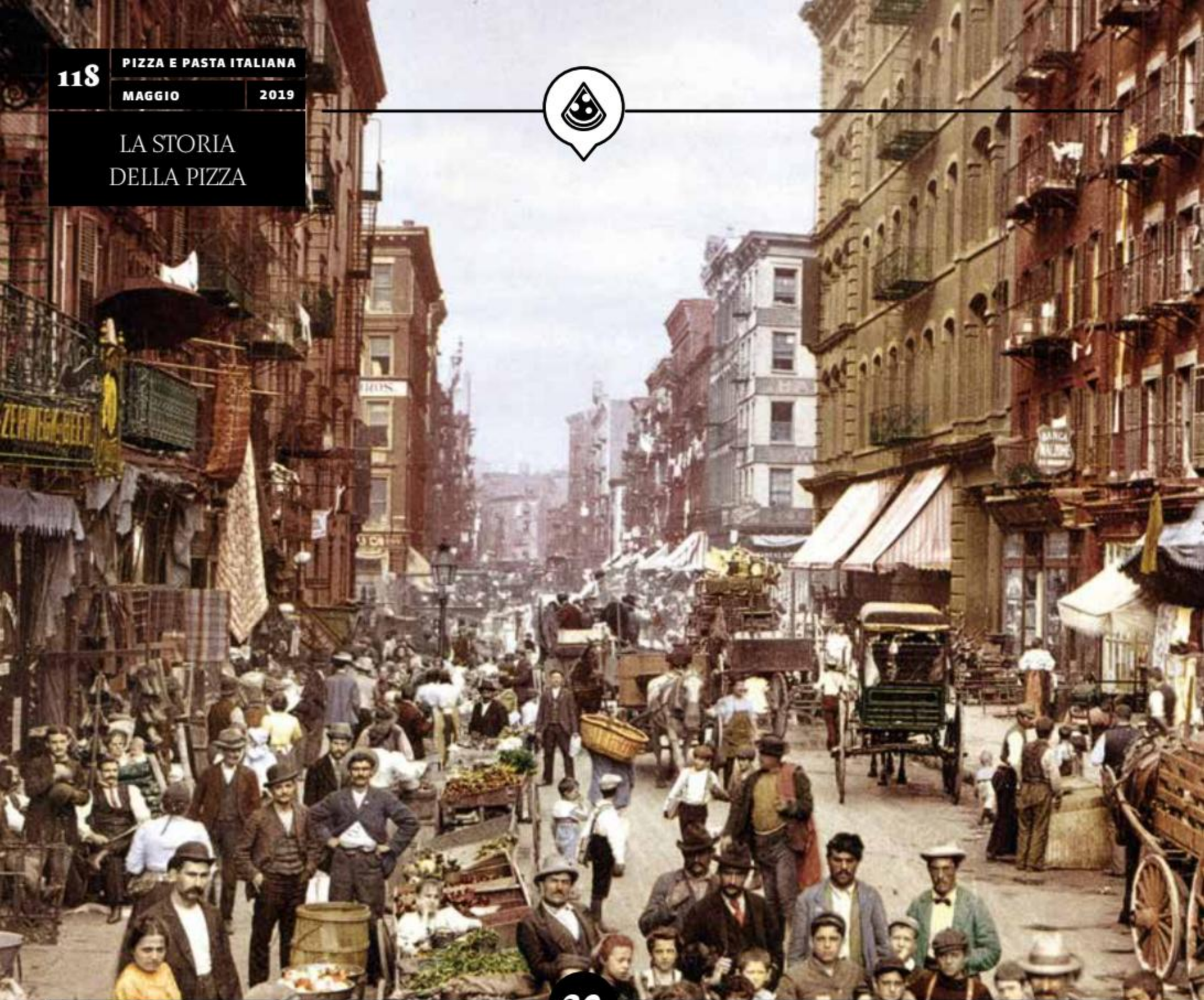


SEMPLICEMENTE GUSTO



Dal gusto genuino dei grani più pregiati nasce la qualità di farine ottenute recuperando un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano pressati a freddo e macinati a pietra. Il vero gusto del grano, il più intenso, quello delle farine di una volta, naturali e poco raffinate. Farine dedicate ai pizzaioli che vogliono sempre e solo il meglio. **Questo è Molino Vigevano.**





30

Arriva il grande esodo degli italiani negli ultimi decenni dell'800

**E con le navi degli emigranti
emigra anche la pizza**

———— di Giampiero Rorato ————



Scorrendo i titoli dei romanzi stampati a Napoli negli ultimi decenni dell'800, quindi dopo quel fatidico 1861, anno importante nella storia italiana perché da lì inizia un nuovo periodo di storia, quello dell'unità d'Italia, sembra che nulla sia cambiato nella città del Vesuvio.

Prima e dopo quella data, libri e romanzi raccontano la vita dei napoletani con crescenti accenni al piatto popolare più famoso, la pizza, come abbiamo visto i mesi scorsi, ricordando numerosi autori, come Emmanuele Rocco, Matilde Serao, Alessandro Dumas, Marc Monnier, Francesco Mastriani, Carlo Del Balzo, come dire che ogni anno dalle tipografie di Napoli uscivano romanzi in prima o in successive edizioni che trattavano il tema della pizza.

I libri degli autori appena citati - e ce ne sono altri - meriterebbero di essere ripubblicati per capire come eravamo e, soprattutto, com'era la pizza in quella seconda metà dell'800.

CONFORME
L.A.C.C.P.CONFORME
CARBON-TAXISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.**CORE & PIZZA®**

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

*Super*un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzeriele nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione

non rotola nel forno

alto rendimento
e lunga durata

il Classico



con il Foro

Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

fAmilia

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.comContattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it

LA STORIA
DELLA PIZZA

L'emigrazione degli italiani

Ho scritto all'inizio di questo articolo che "sembrava che nulla fosse cambiato nella città del Vesuvio". Sembrava, ma non era così, perché proprio allora, nel corso degli anni 60 dell'800, iniziava quel grande fenomeno che fu definito dagli storici "esodo biblico". Credo un dovere di tutti gli italiani, anche i più giovani, conoscere e non dimenticare che cosa è stata e che cosa ha rappresentato per l'Italia l'emigrazione di tanti nostri conterranei partiti verso l'ignoto, alla ricerca di lavoro e di pane, che in diversi periodi della nostra storia recente in Italia non c'erano. Anzi, povertà, miseria, mancanza di cibo mietevano molte vittime, anche giovani e la vita delle persone era molto più breve rispetto ad oggi. Un dato deve far riflettere tutti, anche chi attualmente governa l'Italia: tra il 1861 e il 1985 dall'Italia sono partiti quasi 30 milioni di emigranti. Come se l'intera popolazione italiana di inizio Novecento se ne fosse andata in blocco. La maggioranza degli emigranti italiani, oltre 14 milioni, partì nei decenni successivi all'Unità di Italia, durante la cosiddetta "grande emigrazione" (1876-1915).



Tra il 1861 e la prima guerra mondiale, durante la *grande migrazione*, lasciarono l'Italia ben 9 milioni di abitanti, che si diressero principalmente verso l'America del Sud e l'America del Nord (in particolare Argentina, Stati Uniti d'America e Brasile, Paesi con grandi estensioni di terre non sfruttate e quindi con necessità di manodopera) e in Europa, si diressero soprattutto verso la Francia.

L'emigrazione verso gli Stati Uniti si caratterizzò prevalentemente come un'emigrazione di lungo periodo, senza l'idea di far ritorno in Italia una volta accumulato un po' di denaro, mentre in Brasile, Argentina e Uruguay fu sia stabile che temporanea: la cosiddetta *emigración golondrina*. (Chi scrive questo articolo ha in Brasile circa 1500 discendenti dai 59 partiti dal suo paese natale tra il 1880 e 1890, arrivati, all'inizio del presente secolo, fino alla carica di Governatore dello stato di Rio Grando do Sul).

A dare avvio alla possibilità di emigrazione verso le Americhe fu il progresso in campo navale della seconda metà dell'Ottocento, grazie al quale si iniziò a costruire navi a scafo metallico, sempre più capienti, che ridusse sia il costo (prima improponibile per un emigrante di povere condizioni) sia la pericolosità del viaggio. L'emigrazione verso il Brasile fu favorita a partire dal 1888, quando fu abolita la schiavitù, evento che agevolò l'accoglienza di manodopera d'immigrazione.

Due terzi dei migranti che lasciarono l'Italia tra il 1870 e il 1914 erano uomini senza una specializzazione lavorativa precisa. Prima del 1896, la metà dei migranti era costituita da contadini. E il fenomeno si ripete ora soprattutto dall'Africa e dal Vicino Oriente verso l'Europa.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM





L'emigrazione della pizza

Oltre agli emigranti veneti e friulani, una buona parte di quanti lasciarono allora l'Italia in cerca di fortuna partirono dalle regioni del Sud, molti dalla Campania, diretti in particolare verso gli Stati Uniti d'America, raggiungendo nel corso del tempo importanti posizioni politiche, economiche e artistiche.

Solo fra gli artisti ricordiamo Frank Capra, Francis Coppola, Rudy Valentino, Al Pacino, Roberto De Niro, Leonardo Di Caprio, Ernest Borgnine, John Travolta. E ci furono politici, membri del Congresso, Sindaci, Governatori, Scienziati, Uomini di cultura, Inventori, ecc. (ma anche capi della malavita).

A questo punto è sufficiente ricordare che al seguito di questi enormi flussi migratori parti dall'Italia anche la pizza che in pochi anni ha conquistato dapprima gli Stati Uniti d'America, espandendosi a macchia d'olio, già all'inizio del Novecento, sia nel Nord come nel Sud America, diventando quel fenomeno globale che ben conosciamo.



euroChef

attrezzature
per cibi di qualità

**Non hai
la cucina?
Non hai
la cappa?**

**Puoi avere
la qualità
del ristorante
anche nel
tuo locale!**



**Friggitrici automatiche
e manuali, anche senza
cappa d'aspirazione**



EUROCHEF srl

Viale delle Nazioni, 101 - 41122
Modena, Italy - www.eurochef.it

NUMERO VERDE
800-561042



E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)
Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

La maturazione dell'impasto

parte
8

a cura della redazione

Quando si parla di maturazione dell'impasto si intende un insieme di processi che vanno a completare e a migliorare l'impasto della pizza. Cascuno di questi processi serve a trasformare le strutture complesse di un impasto in elementi più semplici, agevolando in questo modo l'assorbimento metabolico di un panificato.

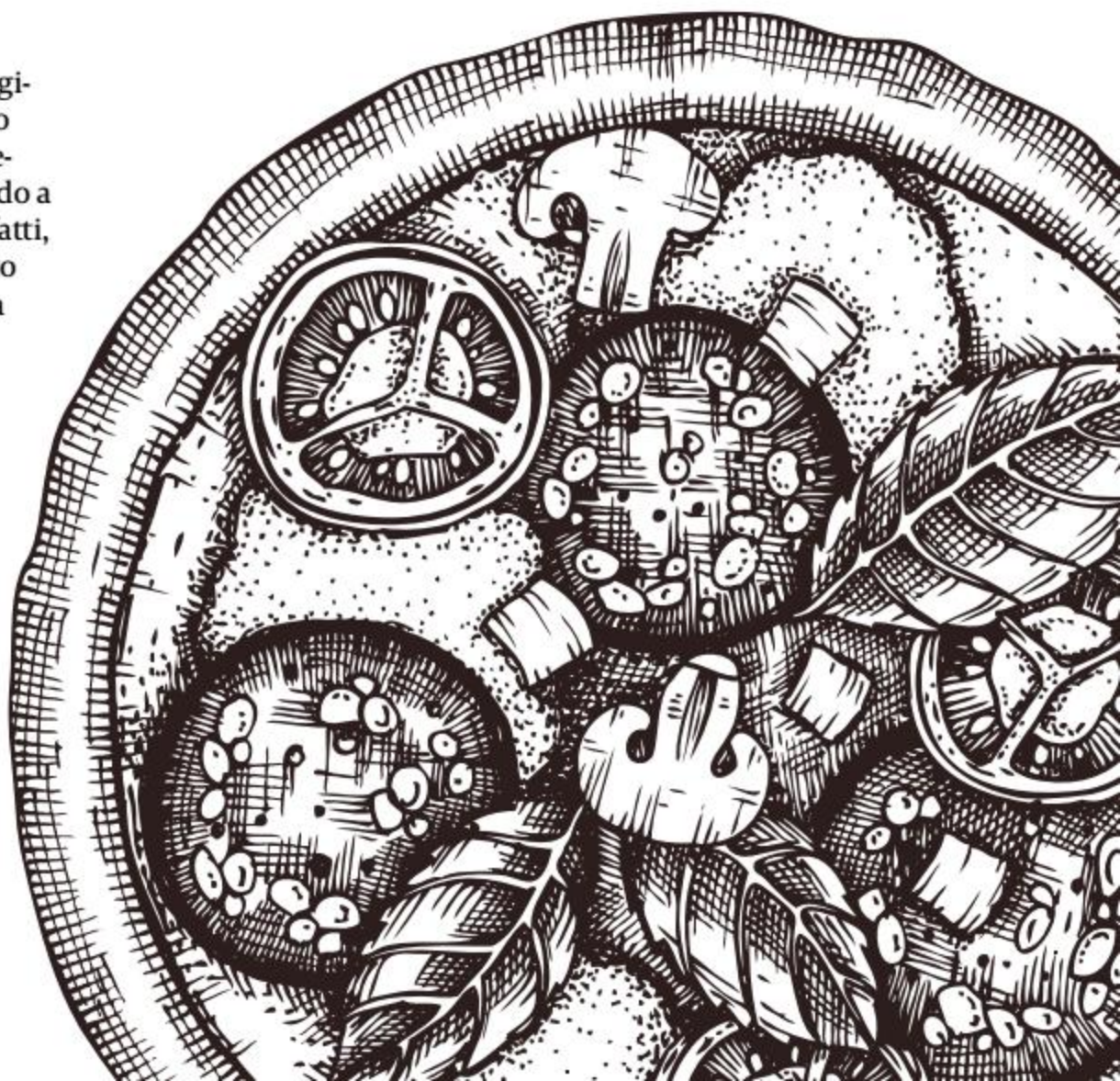


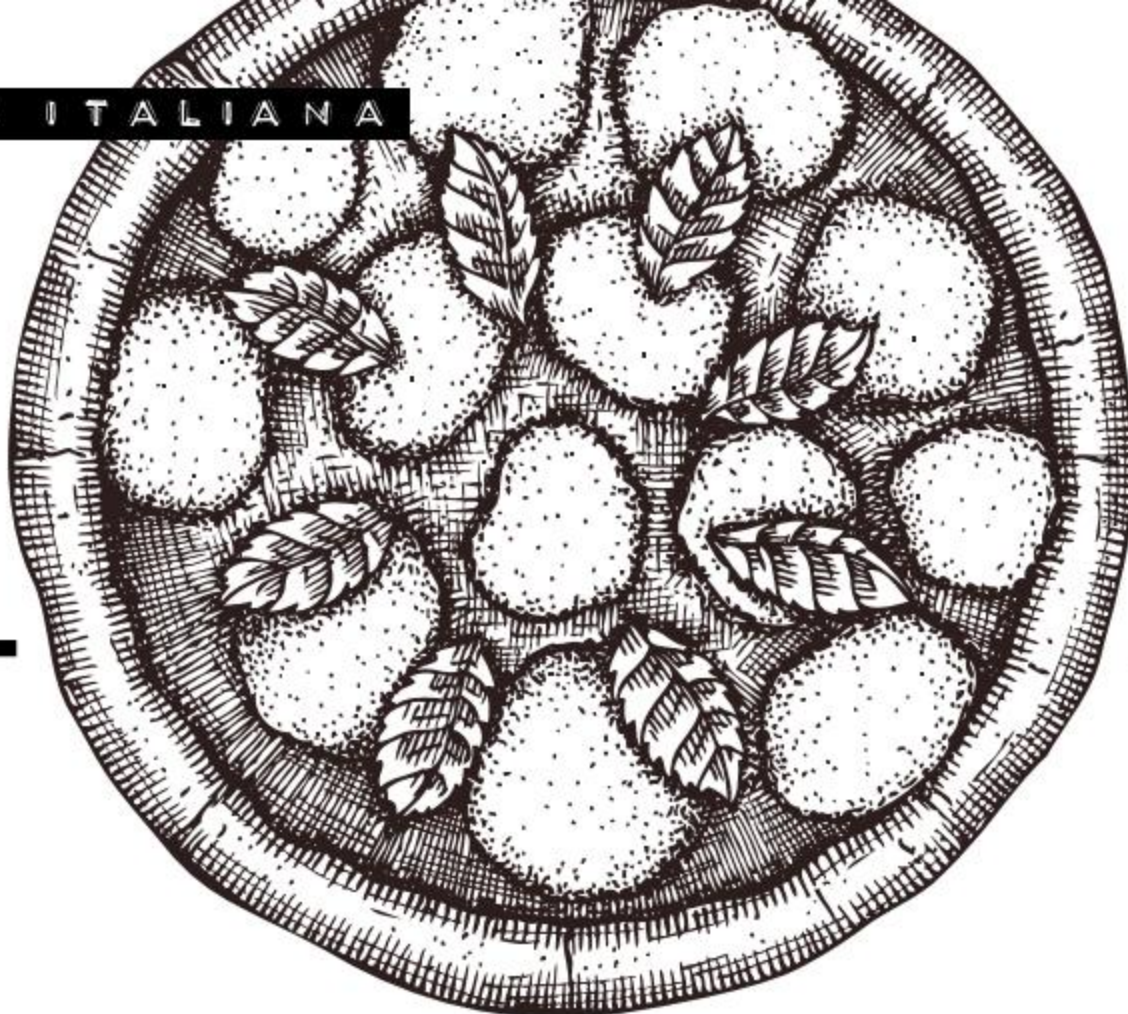
Le strutture più complesse come proteine, amidi e grassi, che normalmente si trovano all'interno di un impasto vengono trasformate in aminoacidi, zuccheri semplici e gliceroli, grazie all'intervento di specifici enzimi che scompongono letteralmente ogni elemento presente nell'impasto.

Maturazione e lievitazione sono due processi che necessitano di tempi diversi, l'abilità del pizzaiolo o del panificatore sta proprio nel saper cuocere il panificato nel momento in cui questi due processi sono arrivati a completamente.

Arrivare contemporaneamente alla maturazione di entrambi è un problema, poiché ci sono diversi fattori di cui bisogna tener conto, dalla forza della farina al fatto che la lievitazione avviene in tempi più brevi rispetto alla maturazione.

Per far sì che maturazione e lievitazione viaggino di pari passo, per ottenere così un impasto ben lievitato e allo stesso tempo maturo, è necessario rallentare la lievitazione, mantenendo a bassa temperatura l'impasto. È cosa nota, infatti, che il lievito di birra, comunemente utilizzato nella preparazione della pizza, rallenta la sua attività ad una temperatura tra i 2 e i 6 gradi (la temperatura media di un frigorifero), per cui una volta preparati i panetti per la pizza, se si vuole garantire un'adeguata maturazione, è necessario frenare la lievitazione - che a temperatura ambiente si completerebbe nel giro di 6 o 8 ore -, e dare così tempo ai processi enzimatici di maturazione, di espletarsi.





A seconda della forza della farina, il tempo di maturazione varierà, da un minimo di 24 ore fino a un massimo di 72 ore (per le farine con un indice proteico più elevato). Una volta completata la maturazione sarà possibile completare la lievitazione, lasciando l'impasto a temperatura ambiente. I risultati della maturazione durante la cottura della pizza sono evidenti sia da un punto di vista estetico, sia da un punto di vista di digeribilità del panificato. Innanzi tutto gli zuccheri semplici e gli amminoacidi, grazie alle alte temperature e all'acqua presente nell'impasto si legano, formano dei composti che daranno alla pizza il colore e l'aroma tipici del pane appena sfornato. Questa si chiama reazione di Maillard e avviene proprio grazie alla maturazione dell'impasto e se questa viene effettuata correttamente, permetterà di avere aromi e colori molto più intensi.



Il lievito durante l'anaerobiosi (cioè la fermentazione in cui gli zuccheri semplici vengono trasformati in anidride carbonica e alcol) permette l'aumento del volume dell'impasto e gli zuccheri semplici, ottenuti dalla maturazione vengono trasformati in modo più semplice dai saccaromiceti. A un'adeguata maturazione corrisponde quindi una lievitazione più efficace, di conseguenza se si usano i dovuti accorgimenti sarà possibile ridurre anche la quantità di lievito nell'impasto.

La digeribilità dell'impasto è un ulteriore valore aggiunto, grazie infatti a un incremento dell'acidità della pasta e grazie alla trasformazione degli elementi complessi in componenti più semplici, la digestione e l'assorbimento della pizza risulterà più facile, minore sarà infatti il lavoro del sistema digerente e maggiore sarà la soddisfazione di aver consumato una pizza buona ma soprattutto leggera. La maturazione dell'impasto avviene grazie alla gestione di due fattori molto importanti che sono il tempo e la temperatura, ma nel caso di impasti più tradizionali, come quello della pizza napoletana STG, la maturazione in frigorifero non viene effettuata.

La pizza napoletana tradizionale riprende le tecniche di lavorazione dei pizzaioli napoletani di fine Ottocento e all'epoca i frigoriferi non esistevano. Gli impasti venivano preparati con farine dalla forza molto bassa a cui veniva aggiunta della pasta madre, l'impasto che ne risultava era di per sé molto digeribile, con l'aggiunta di pochissimo lievito e con un tempo di maturazione quasi coincidente con quello della lievitazione.



Tulip

MADE IN ITALY



**L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri
professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal
design unico e inconfondibile.**

**The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with
a unique design.**

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi
CAORLE SEDE NAZIONALE

 CERTIFICATO N. IT11/0050
 Progettazione ed erogazione corsi di
 formazione per pizzaioli

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 6 al 10 mag.

dal 10 al 14 giu.

dal 8 al 12 lug.

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

13 mag./3 giu. PIZZA IN PALA

14 mag./4 giu. PIZZA IN TEGLIA

15 mag./5 giu. PANE IN PIZZERIA

17-18 giu. PIZZA NAPOLETANA

(con Michele Croccia e Giuliano Bucci)

Responsabile
area tecnicaMaster
Istruttore
PFCMaster
Istruttore
PFC

info

0421.83.148

GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 6 al 17 mag.

dal 3 al 14 giu.

dal 8 al 19 lug.

info

06.56.99.232

347.49.68.426

Master
Istruttore

GIANLUCA PROCACCINI

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA



BRESCIA



PADOVA



VERONA



PISTOIA



FIRENZE



TREVISO



ROMA



MANTOVA



CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

TRENTO

📞 info

345.91.57.187



ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO

📞 info

333.68.37.562



ADOLFO RASTELLI

CATANIA

📞 info

320.06.06.297



EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

📞 info

0421.83.148



SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO

📞 info

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

SALERNO

📞 info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

PERUGIA

📞 info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

RIMINI

📞 info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN

📞 info

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

📞 info

080.246.1249



ROSA CASULLI

GENOVA

📞 info

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA

📞 info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

📞 info

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

📞 info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

📞 info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI

📞 info

347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA

📞 info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

📞 info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

📞 info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

📞 info

339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA

Master Istruttori PFC

📞 info

0421.83.148



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it



GIORGIO SABBATINI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

📞 info

0376.655.737



IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA

📞 info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

📞 info 0421 83141

per le date dei corsi visita il nuovo sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAZZETTO

info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

SZYMON WISNIEWSKY

info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

info (0039) 0421.83.148

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

C/O LA BOTTEGA TOSCANA

info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar

Cina

PECHINO JINAN SHANGHAI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

info (0086) 185.1860.5274

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitalianapizzaioli.com.br



Voglia di carciofi... ...prova Nova

Da 40 anni
produciamo carciofi:
li selezioniamo,
li lavoriamo,
li ricettiamo.
Un prodotto unico,
un ingrediente quotidiano
fondamentale nella tua
pizzeria.

CARCIOFI A SPICCHI

**Tutti i prodotti Nova sono
senza glutine e senza allergeni.**



CCMPAR®



**Solo alta qualità
dal 1980**

NOVA FUNGHI S.r.l.

Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it



**Nova Academy
Supporto
e formazione
professionale**



Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA, NOI SIAMO LO STRUMENTO

Il Maestro Sei tu



Scopri i nostri prodotti su www.maestrella.com

EURIAL ITALIA

CONTATTI: Nathalie JACQUET (+39) 392 7685112 / nathalie.jacquet@eurial.it

Pierre BERTAPELLE (+39) 366 2004405 / pierre.bertapelle@eurial.it

www.eurial-international.com – www.maestrella.com

Eurial